

موسوعة

الطبخ

موسوعة عربية عالمية مصورة بالألوان



263

موسوعة الطب

أول موسوعة عربية عالمية مصورة بالألوان

تزيين الموائد
وأصول الاستقبال
ات

المجلة العلمية لكتبة الأكاديمية
رقم المجلد : 354
رقم العدد : 3
تاريخ النشر : 1400

BIBLIOTHECA ALEXANDRINA

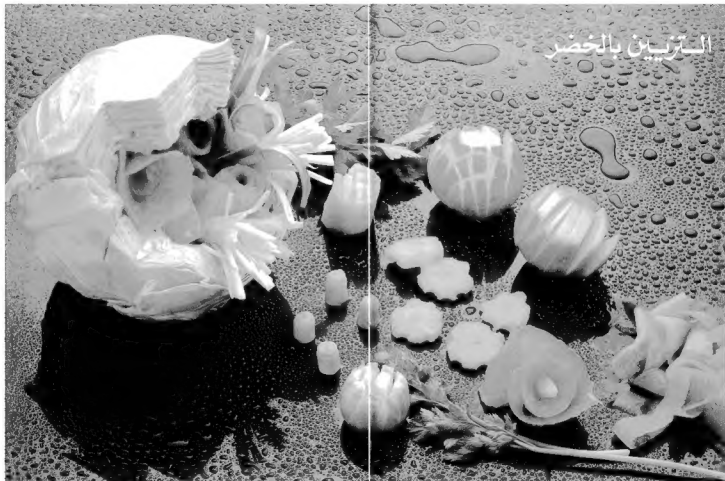
مكتبة الإسكندرية



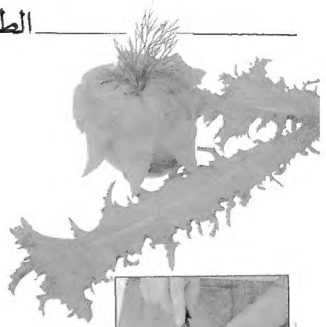
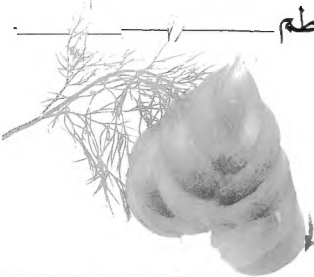
أدوات التزيين



التزيين بالخضر



الطماطم



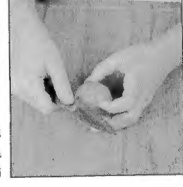
لتحضير طماطم على شكل جناح تقسم كل حبة الى نصفين. يوضع احدهما على مسطح بحيث تكون الجهة المنحنية الى اعلى. يشق نصف الحبة عند وسطه، بسكين حادة، شقين متقابلين.

نختار حبات الطماطم لحمراء اللون وتقطع جهات كل واحدة منها الى ثنائي قطع.



يقطع نصف حبة الطماطم على هذا النحو لكن باحجام تتدرج من الاصغر الى الاكبر ثم ترتب على شكل جناح.

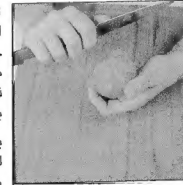
تزرع القشرة الخارجية عن قطع الطماطم حتى الوسط وتترك معلقة.



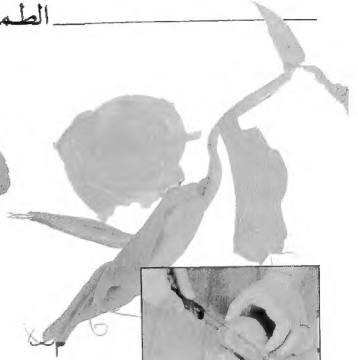
توضع ورقة من البقدونس عند رأس الجناح. تستعمل أجنحة الطماطم لتزيين أطباق اللحوم الباردة أو أطباق السلطة.

تقلب القشرة الخارجية الى الخلف بلطف. ترتب حبتان من الطماطم، محضرتان بالطريقة ذاتها، الى جانب بعضهما ويزين بهما.

يستعمل شكل «القرن» لتزيين انواع عديدة من أطباق السلطة.



الطماطم



تقشر حبة الطماطم
بسكين حادة بدءاً من
القاعدة على شكل
شريط رقيق يسهل
لفه.



تقسم كل حبة من
الطماطم إلى حلقات رقيقة
جداً، يتدرج حجمها من
الأصغر إلى الأكبر.



يوضع الشريط على
مسطح وجهته المساء
الى اعل ثم يلف بشكل
لولبي.



تلف اصغر الحلقات
على بعضها ثم تحاط
بالحلقة الأكبر. تكرر
الطريقة نفسها مع
باقي الحلقات.

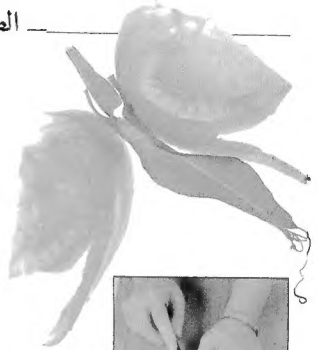


حين توشك عملية اللف
على الإنتهاء توضع
الزهرة على قاعدتها،
ويجدل الشريط ويُلَفَّ
حولها.



يتابع لف الحلقات
الكبرى حول الصغرى
حتى تتشكل وردة من
الطماطم.

الطماطم



تختار حبات الطماطم
المتوسطة الحجم. تقطع
كل حبة الى شرائح
متوازية تبقى ملتصقة
بالقاعدة.



تختار حبة طماطم
صغيرة وتوضع على
مسطح ورأسها إلى
الأعلى ثم تقسم إلى
أربعة أجزاء متساوية.



تقسم قطعة من الجبن
الأبيض أو الأصفر إلى
شرائح رقيقة.



يقسم كل جزء إلى
قسمين فتصبح حبة
الطماطم مقسمة إلى
ثمانية أجزاء.



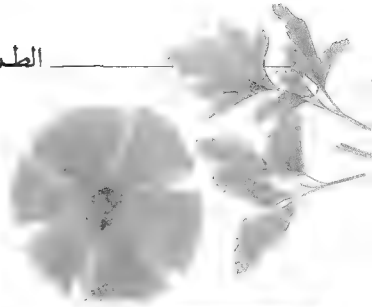
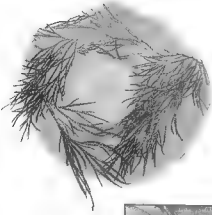
تصف شرائح الجبن
الأبيض أو الأصفر بين
شقوق الطماطم.



يقشر كل قسم من
دون أن يقطع. توضع
كل قطعتين كما هو
مبين في الصورة
وبيتهما عرق أخضر.



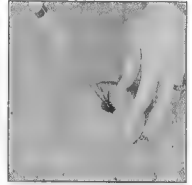
الطماطم



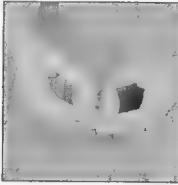
تختار حبة الطماطم
الدائرية الشكل
والمعتوسطة الحجم.
تشقّ من وسطها إلى
قسمين برأس سكين
حادّة ويشكل متعرج.



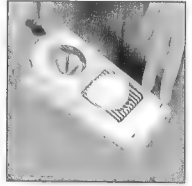
تختار حبات الطماطم
الدائرية الشكل
والكبيرة الحجم. تشقّ
كل حبة من حبات
الطماطم شقوقاً متباعدة
بحيث تبقى الأجزاء
ملتصقة بالمقاعدة
والرأس.



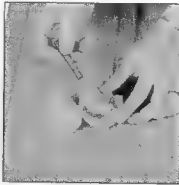
يفصل تسماً حبة
الطماطم عن بعضهما
باليدين بحدز.



يسلق البيض ويقسم
إلى شرائح رقيقة
بقاطع البيض.



يفرّغ لب كل قسم
بملقعة صغيرة ويحشى
بحسب الرغبة.



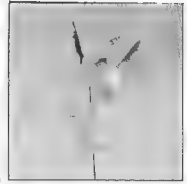
ترتب شرائح البيض
الرفيعة بين الشقوق
الطولية لحبات
الطماطم.



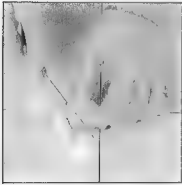
الفجل



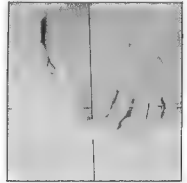
تختار حبات الفجل
الكبيرة، تقشر أو تترك
بلا تقشير.



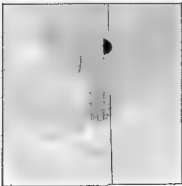
تختار حبات الفجل
الكبيرة وتقشر أو تترك
قشرتها عليها.



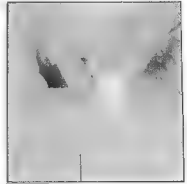
تقطع الى شرائح
عرضية رقيقة. تغسل
وتجفف.



تقطع الى شرائح
عرضية رقيقة، يفص
محيطها تبعاً لخطوط
متفرجة متقاطعة.

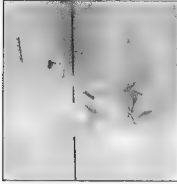
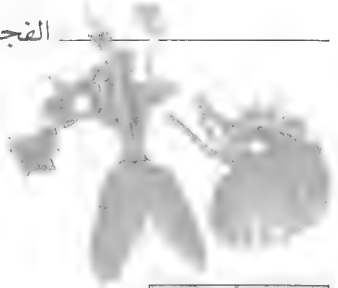
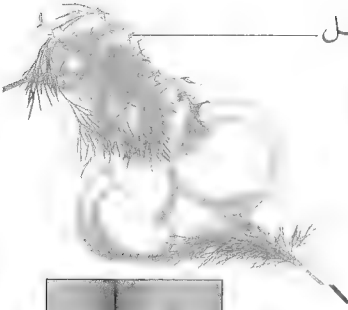


تقطع بقاطع خاص
الى زهرات وتزين بها
أطباق الطعام بتجميعها
عمل شكل زهرة او
بترتيبها حول الطعام.



تجمع كل شريحتين،
إحدهما أكبر من
الأخرى، وتثبتان بعود
خشبي أو مسواك وقد
تضاف إليهما قطعة
من الجزر.

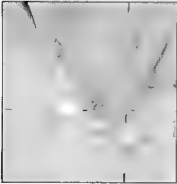
الفجل



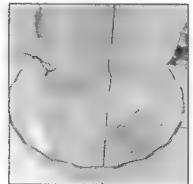
يُغسل الفجل الاحمر
وتزال قاعدته السفلية
ثم يقطع الى حلقات
رقيقة.



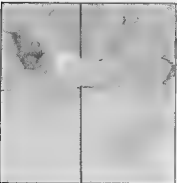
يغسل الفجل جيداً
وتنزع اوراقه ما عدا
الصغير منها لتسهيل
عملية التزيين. تزال
قاعدة الفجلة وقشورها
السفلية وتقسم إلى
شرائح طولية تبقى
متصلة ببعضها.



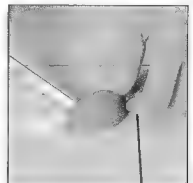
يُشق نصف إحدى
الحلقات من الوسط
باتجاه جهته الخارجية
المستديرة. ويمكن اتباع
الطريقة نفسها في
التزيين بالخيار.



يسقط الفجل في وعاء
يحتوي ماء وقطعاً من
الثلج ويترك بضع
ساعات حتى ينتفخ.
يجب انتقاء الفجل
البهضوي الشكل لهذه
الغاية.



تمسك الحلقة المشقوقة
بب يد والصحيحة باليد
الأخرى، وتدخل هذه
الأخيرة بشق الحلقة
الأولى للحصول على
شكل مغزل. تُكرّر
العملية مع ما تبقى من
حلقات الفجل.

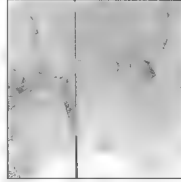


يمكن تحضير حبات
الفجل للزينة بطريقة
أسهل. تقطع حبة
الفجل أفقياً إلى نصفين
ثم يقطعان بدورهما على
شكل مثلثات.

الفجل



تختار حبات الفجل
ذات القشر الأحمر
النظيف. يقشر رأس كل
حبة فجل حتى وسطها.



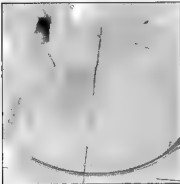
تختار حبات الفجل
المتوسطة الحجم
والدائرية الشكل. يزال
القسم الأسفل من
قشرها وتترك أوراقها
الصفيرة.



تقسم حبة الفجل
بخط ثان متقاطع مع
الخط الأول.



تقسم حبات الفجل إلى
شرائح رقيقة مع
إبقائها ملتصقة في
أسفلها.

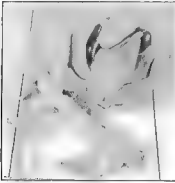
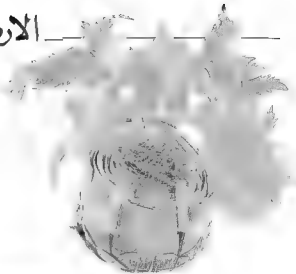
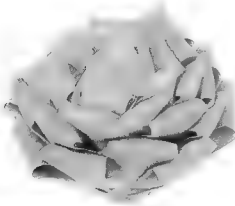


توضع في وعاء بحري
ماء ملجأ مدة ساعتين
حتى يفتش القشر
ويتخذ شكل وردة.



أو تقطع كل حبة إلى
أربعة أجزاء متساوية
وغير منفصلة وتوضع
في وعاء يحوي ماء
ملجأ حتى تنتفخ.

الارضي شوكي



تختار حبات الارضي
شوكي الصغيرة المجمع
والطرية، تزال اوراقها
القاسية ويترك قسم
من ساقها.



تنزع اوراق الارضي
شوكي القاسية وتترك
الاوراق الطرية مع
قسم من الساق.



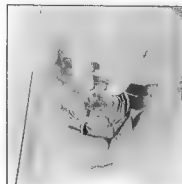
تثنى كل ورقة الى
الداخل بدءاً بالاوراق
الخارجية.



تزال رؤوس الارضي
شوكي وتنشق إنطلاقاً
من وسطها خمسة او
سنة شقوق عرضية،
بين الشقوق والآخر
مسافة بعرض اصبع.



يُقص رأس حبة
الارضي شوكي فتتخذ
شكل زهرة، تزين بها
اطباق الخضر المطبوخة.



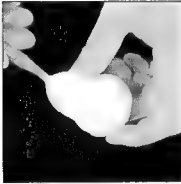
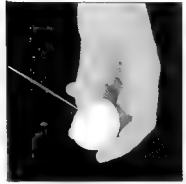
توضع في هذه الشقوق
حلقات رقيقة من الجزر
او الفجل او البيض
المسلوق.

الفطر



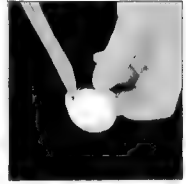
تختار حبات الفطر
الكبيرة الحجم، تقسل
وتجفف جيداً ويزال
ساقها بحيث تصبح
مجوفة قليلاً.

تختار حبات الفطر
الطازج. يمسح رأس
كل منها بقطعة قماش
مبللة. ويمسك عرق
الفطر باليد، ويسكين
حاذةً يعمل شق
مستدير حول حبة
الفطر بدءاً من وسط
رأسها.



تقلب حبة الفطر على
رأسها، ويحشئ
التجويف بالخبز
الطري المخلوط مع
الثوم المدقوق.

يصنع شق ثانٍ
بمحاذاة الشق الأول
وتزال القطعة بين
الشفقين. تكرر العملية
على مساحة الحبة كلها.

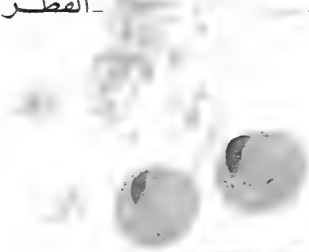


تغرز فيها أقسام
البصل الأخضر
المقطعة إلى قطع
متوسطة الطول.

تقطع ساق الفطر ويقلّى
قليلاً في الزبدة حتي
يطرى. يقدّم ساخناً
وتزيّن به أطباق اللحم
أو الدجاج.



الفطر



يختار الفطر الصغير الحجم والدكن اللون، تنظف الساق بفوطة رطبة.



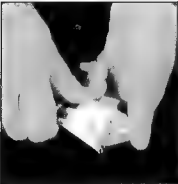
تُختار حبات الفطر الكبيرة الحجم، تفسل وتجفف ويزال ساقها بحيث تصبح مجوفة قليلاً.



يقطع القسم العلوي للفطر برأس سكين حادة.



تقلب على رأسها، ويحشى التجويف بصغار وبياض البيض المسلوق والمطحون.

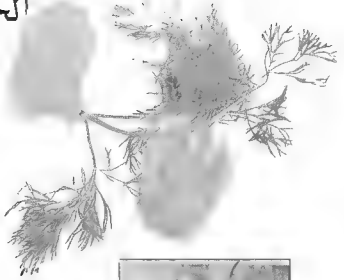


يُقشر رأس حبة الفطر بسكين على شكل زهرة.

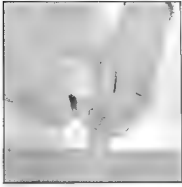


تزِين كل حبة من الفطر بوريقة بقودونس وبحبة من الزيتون الأسود.

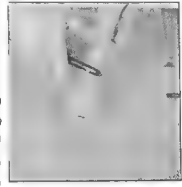
الجزر



تقشر حبات الجزر
وتحفر شقوق طولية
بسكين حادة ثم
توضع في الماء
المضاف إليه عصير
الليمون لتحفظ
لونها.



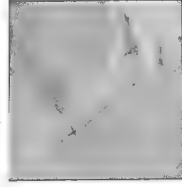
يستعمل الجزر مطبوخاً
أو نيئاً، في تزيين أطباق
السمك واللحم
والسلطة. يقشر الجزر
ويوضع في الماء
المضاف إليه عصير
الليمون الحامض
ليحتفظ لونه.



تقسم كل حبة الى
حلقات رقيقة.



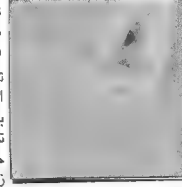
تقسم كل حبة إلى
قطع، كل قطعة
بحدود عشرة
سنتغرات.



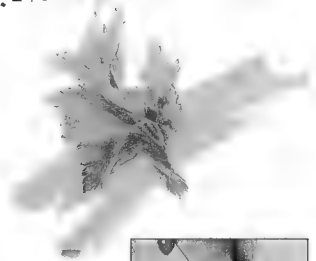
تجمع حلقات الجزر
على بعضها ويوضع لها
ساق من عسوق
البقدونس لتأخذ شكل
زهرة. يمكن استخدام
هذه الحلقات متفرقة
لتزيين أطباق الطعام.



تحفر من طرفها
بمئقرة التفاح من
دون نزع لبها.
تشق طولياً من اعلى
الى اسفل وتفتح بحذر
بأطراف الأصابع.
توضع في الماء المثلج
حتى تصير على شكل
زهرة.



الجزر



تقشر حبة الجزر
وتقسم إلى حلقات
صغيرة.



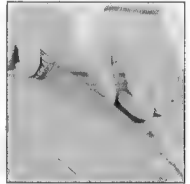
يختار الجزر الطازج.
يقشر ثم يقطع طرفاه.



تحفر شقوق على
دائرة قطع الجزر
وتوضع في الماء
المغلي مدة دقيقة،
ثم في الماء البارد
لتحتفظ بلونها.



يقسم الى نصفين ثم
يقطع الى شرائط رقيقة
متساوية الطول. تُسقط
الشرائح في الماء المغلي
مدة نصف دقيقة
فتكتسب مزيداً من
اللمعان.



ترتب كل خمس من
هذه القطع لتشكّل
نجمة.



ترتبط الشرائح على
شكل حزمة بورقة
البصل الأخضر.

تقدّم حزم الجزر
ساخنة مع الاطباق
الرئيسية وباردة مع
السلطة.



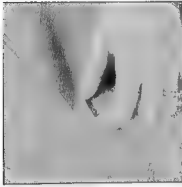
الجزر



يختار الجزر الكبير
الحجم، يُقشر ويقطع
الى شرائح عرضية
رقيقة.



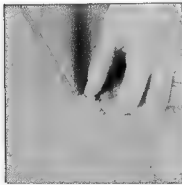
تقشر حبات الجزر
وتقطع كل حبة الى
قطع بطول عشرة
سنتيمترات.



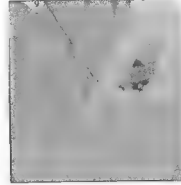
تقسم كل شريحة الى
قسمين، ويقطع طرفها
الدائري الى ثلاثة
مثلثات.



تقطع كل قطعة طولياً
بسكين عرضية الى
شرائح رقيقة، ينثر
عليها الملح للخصن
وتترك مدة ساعتين
حتى تطرى.

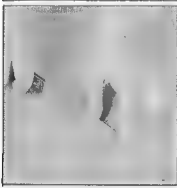


تقطع شريحة الجزر
من طرفها المستوي الى
ثلاثة مثلثات ايضاً
لتتخذ شكل فراشة.

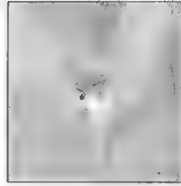


تثنى كل شريحة على
بعضها وتقص عند
طرفها المثنى بخطوط
متوازية تلف للشريحة
حول قطعة من الفجل
ويربط أسفلها بخيط.

المجزر



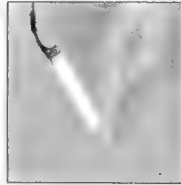
يُختار الجزر الطويل،
يقشر ويقطع الى شرائح
طويلة ورقيقة ينزع
آخرها ويقطع الى
حبائل تسقط في وعاء
يحتوي ماء مغلياً. يطهى
الجزر مدة دقيقة ثم
يصفى ويفسل تحت
الماء الجاري.



يختار الجزر الكبير
الحجم، يقشر
ويغسل في الماء
المغلي مدة دقيقة ثم
يصفى ويفسل تحت
الماء البارد لإكسابه
لوناً محبباً.



تلف الشريحة على
شكل حلقة ثم تُلف
أخرى بطريقة مماثلة.
تمسك الحلقتان
بأطراف الأصابع
وتدخل إحداهما في
الأخرى.



يقصّ بشكل دائري
بسكين حادة على
شكل زهرة، يضغط
على السكين قليلاً
لفصل الزهرة.



تدخل نهاية إحدى
الحلقات في الحلقة
الثانية ويشد الطرفان
حتى تتشكل عروة.
يستعمل هذا الشكل
لتزيين أطباق السلطة
ومعظم الأطباق على
اختلافها.



تكرّر العملية نفسها
حتى الحصول على
زهرات عدة فتشكل
مجتمعة «الجزيرة» التي
يزين بها العديد من
الأطباق.

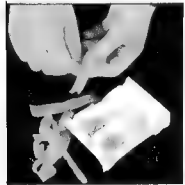
الجزر



يقشّر الجزر الطري
ويقطع اسفله بسكين
حادة. ثم يقطع
بمبشرة الخضّر إلى
شرائح رقيقة يسهل
لقها



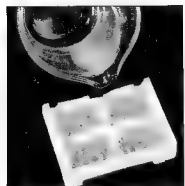
تقشر حبات الجزر
الطرية تسقط في
وعاء يحوي ماء
ويغلى الماء مدة
خمس دقائق ثم
تصفى وتغسل بالماء
البارد. تحفر في
الجزر قنوات طويلة.



تلفّ شرائح الجزر
حول بعضها وتوضع في
الطبق الخاص بالتلحج
بترتيب حتى لا تفكّ
الجدائل.



يُعطى طرف الجزرة
شكل قلم بسكين حادة،
تثبت حبة الجزر على
مسطح وتقطع طبقة
عند طرف الجزرة،
بشكل لولبي، ثم تقطع
طبقتان أخريان وتكرر
العملية.

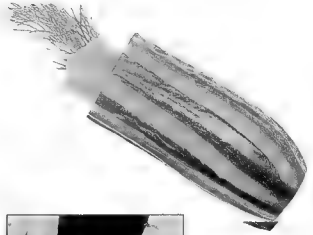
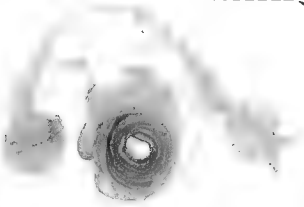


يصب الماء فوق جدائل
الجزر وتدخل الى
الثلاجة لمدة
ساعتين، تصفى
ويزين بها
يستعمل هذا الشكل
لتزيين أطباق السلطة
أو اللحوم.



تلفّ الطبقات
المقطعة نحو الوسط
فتتخذ شكل وردات
وتحفظ في الماء حتى
لا تجف.
يستعمل هذا الشكل
لتزيين أطباق السلطة
واللحوم.

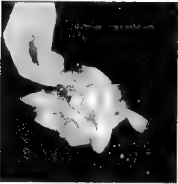
الخيار



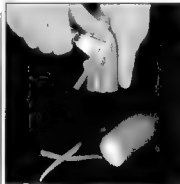
تختار حبات الخيار
الصلبة والدقيقة، تقسم
طولياً الى شرائح رقيقة
جداً.



تختار حبات الخيار
الكبيرة الحجم والدقيقة
الطرفين. تقسم كل حبة
عرضياً الى قسمين.



ينشر عليها الملح
الخشن وتترك مدة
ثلاث ساعات حتى
تطرى، تفسل وتجفف.



تقشر طولياً مع ترك
خطوط من القشر عليها.
تجوف بمنقرة الخضر.

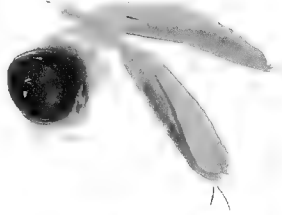
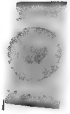


تلف شريحة بشكل
اسطواني وتلف باقي
الشرائح عليها بشكل
دائري فتبدو مثل
زهرة.



يغرز عرق بقدونس في
طرفها لتأخذ شكل
سلة تعباً بورق الخس
والطماطم او بسايبه
صلصة تؤكل الى جانب
الطعام.

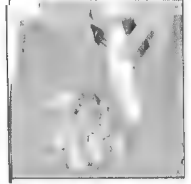
الخيار



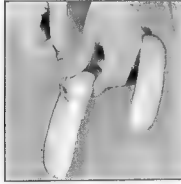
تختار حبات الخيار
الكبيرة الحجم
والطويلة، تقسم كل
حبة طولياً إلى قسمين.



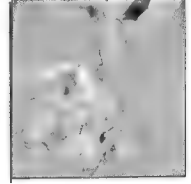
يقشر الخيار ويقطع
طولياً إلى شرائح
رقيقة.



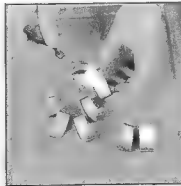
يجوف كل قسم وينزع
بزره بملقعة صغيرة،
ويقسم عرضياً إلى
أقسام متوسطة الحجم.



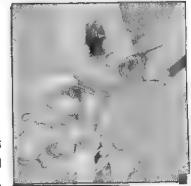
تلف كل شريحة
وتوضع في وسطها
حبة كرز.



تحشى كل قطعة مفروقة
باللبن الزبادي وتزين
بنصف حبة زيتون
خالية من النواة.



تجمع الشرائح
المملوكة لتشكّل
زهرات.



الخيار



تنقى حبات الخيار
الطرية بعد غسلها
وقطع طرفيها الأعلى
والأسفل ثم تقسم كل
حبة إلى نصفين.



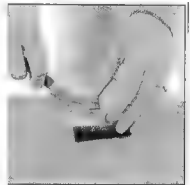
تفسل حبة الخيار
وتقطع شريحة طولية
في الجهتين المتقابلتين،
وتقسم حبة الخيار
عرضياً إلى قسمين.



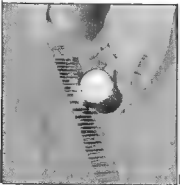
يقطع كل قسم طولياً
في الوسط إلى ما قبل
آخر الحبة.



يقطع كل قسم طولياً
بمقدار الثلث من
السماكة ويجوف
القسم السميك.



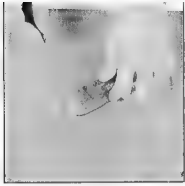
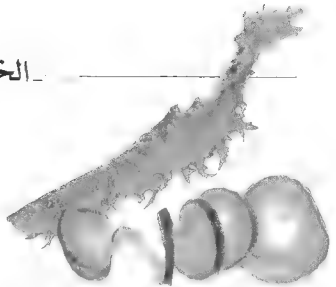
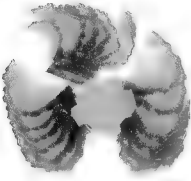
تشق قطعة الخيار
شفاً مائلاً بطرفيها
العلوي من الجهتين
بسكين متعرجة.



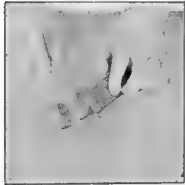
يُحشى القسم
المجوف بالكافيار
الأسود أو الأحمر
يقدم مع الأطباق
البحرية الباردة.



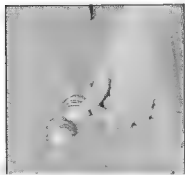
الخيار



يختار الخيار النضج.
تقسم حبة الخيار طويلاً
إلى نصفين. ثم تقص
شرحات رقيقة جداً
من دون أن تنفصل
عن قاعدتها.

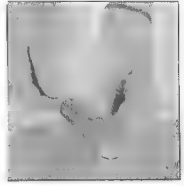


يقطع كل قسم إلى
شرائح عرضية
بسمكة 3
سنتمترات.



تفرد حلقات كل
قطعة بأطراف
الأصابع لتشكل قسماً
من زهرة. تجمع كل
ثلاثة منها لتشكل
زهرة كاملة في
وسطها حلقة من
الجزر.

يختار الخيار الطويل
الحجم والطري والقليل
البز. يغسل في الماء
البارد ويقطع رأسه
من الطرفين على شكل
قبة. يفرز في كل
حبة عود خشبي
طويل.



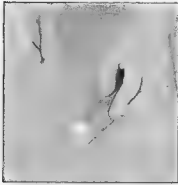
تقطع حبة الخيار
بشكل لولبي حول
العود الخشبي.
عندما تأخذ حبة
الخيار الشكل اللولبي
تقطع وتكرر العملية
حتى الحصول على
الكمية المطلوبة للتزيين.



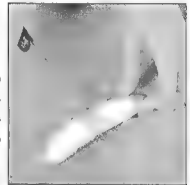
يحمسك أحد أطراف
اللولب ويشد برفق.
يستعمل هذا الشكل
اللولبي لتزيين أطباق
اللحوم الباردة
وأطباق الأرز مع
الببيض أو السلطة.



الخيار



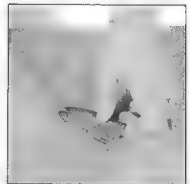
يُختار الخيار الطويل
والصغير الحجم والدقيق والقليل
البزر. تقطع حبة الخيار
طولياً الى قسمين. يقطع
القسم الاول الى تسع
شرائح من دون أن
تتفصل.



يُختار الخيار النضر
والصغير الحجم. تقطع
حبة الخيار طولياً الى
نصفين بسكين حادة.
يقسم كل منهما الى
اربعة اقسام ثم ينزع
البزر بملقعة صغيرة.



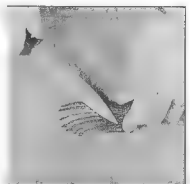
تمسك شريحة الخيار من
احد طرفيها وبثني
رأس الشريحة الثانية
على آخر الشريحة
المجاورة. تكرر العملية
حتى تنتهي الشرائح.



يوضع نصف حبة
الخيار على مسطح
وجهته المقطوعة
ملاصقة للمسطح
ويقطع الى شرائح
رقيقة من دون ان
تتفصل كلياً.

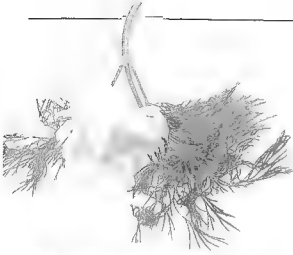


تسقط الشرائح
المشكّلة في وعاء
يحتوي ماء مع قطع
من الثلج ويترك
ساعات عدة حتى
يأخذ شكله النهائي
المتماسك.

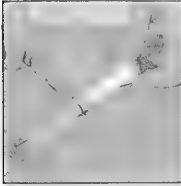


ينثر الملح على الخيار
ويترك مدة عشرين
دقيقة حتى يطرى ثم
يغسل ليتخلص من
الملح ويضغط عليه
بسكين حتى يفتح
ويأخذ شكل مروحة.
يستعمل هذا الشكل
لتزيين كل الاطباق.

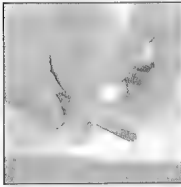
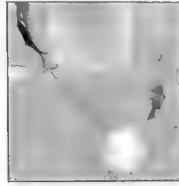
البصل



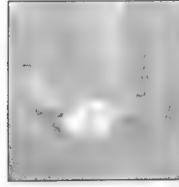
يختار البصل الربيعي المنتفخ الجذور. يقشر ويفسل وتنزع رؤوسه الخضراء ثم تقطع بشكل (انظر الصفحة ٨٦) او بشكل حرف ٧. يجب التنبيه الى ان السكين تقطع حبة البصل حتى وسطها.



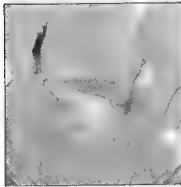
يفسل البصل الأخضر ويقطع القسم الأعلى بحيث يبقى الجذع الأبيض.



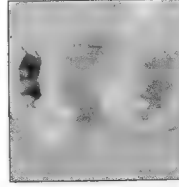
يقشر الجذع برفق طولياً وتنزع الجنود بقطع الجذع من الأسفل عرضياً بسكين حادة من دون فصل الأجزاء حتى تأخذ شكل فرشاة منفصلة عند الرأس ومتماسكة عند القاعدة.



يفصل الجزءان بحذر وتوضع حبة البصل في الثلاجة في وعاء يحوي ماء مثلجاً بضع ساعات حتى تنتفخ. الجدير بالذكر أن البصل يحافظ على نضارته بعد تقعه في الماء أياماً عدة في الثلاجة.

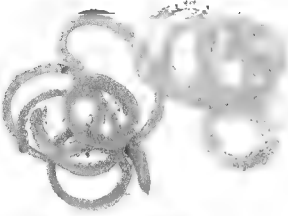


يقطع الجذع من الأسفل شرائح رقيقة تبقى متماسكة. يوضع الجذع في الماء البارد مدة عشرين دقيقة فتتفرق الشرائح الرقيقة لتأخذ شكل فرشاة.

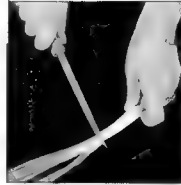


يمكن إعطاء البصل اللون المرغوب بملون خاص بالطعام. وللحصول على لونين معاً تغطس البصلة في الملون ثم تغطس ثانية بملون آخر أقوى من المحلول السابق.

البصل



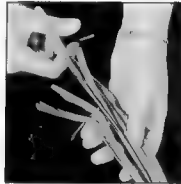
تقسم حبات البصل
عرضياً الى شرائح.



يفسسل البصل
الأخضر، تقصّ أوراقه
الخضراء.



تفصل كل شريحة الى
حلقات متقاوثة الحجم.



تقطع كل ورقة من
البصل الأخضر طولياً
الى نصفين بمقص
المطبخ للحصول على
شرائط رقيقة.



تنثر الفليفلة الحمراء
للطحونة (بابريكا) او
الصعتر الطحون
(اوريجانو) على
الحلقات.



تسقط الاوراق المقطعة
في الماء البارد بضع
ثوان حتى تتجعد
الشرائط ترتفع من حين
الى آخر. لا يستعمل
الماء المثلج حتى لا
يجمد البصل.

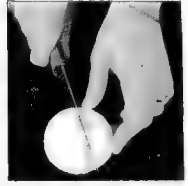
البصل



يختار البصل الاخضر
السدقيق يقشر ويحتفظ
بقسمه الأبيض. تقطع
كل بصلة الى قطع
عرضية صغيرة.



تختار حبات البصل
الكبيرة الحجم، تقشر
وتقسم الى اربعة
اقسام.



يضغط على كل قطعة
من الاسفل حتى يبرز
ما في داخلها.



يقسم كل قسم طولياً
الى شرائح على شكل
اهلة تبقى متصلة
بالقاعدة.



تشكل من قسم البصل
الاخضر، بعد تقطيعه
الى شرائح طويلة، حزم
تجمع بحلقة من البصل
الابيض.

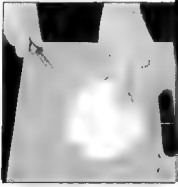


تجمع الاقسام الاربعة
على بعضها لتشكل ما
يشبه زهرة قرتفل.

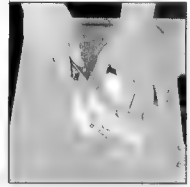


الملفوف

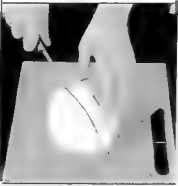
يستعمل الملفوف في
تزيين مختلف أطباق
السلطة والمقبلات.
تختار ملفوفة متوسطة
الحجم. تقسم الملفوفة
من وسطها عرضياً مع
ترك مسافة أربعة
أصابع في وسطها بلا
تقسيم.



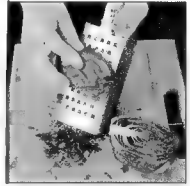
تفصل أوراق الملفوف
الأبيض أو الأحمر
وتغسل جيداً. ترتب
فوق بعضها وتغرم
ناعماً جداً.



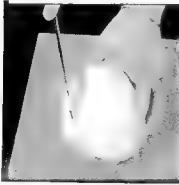
تقسم طولياً حتى
يلتقي خطا التقسيم
الطولي والعرضي.
تُحْطَم من القطع
المقسمة لتشكل قوساً.



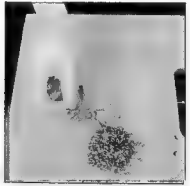
يمكن أيضاً تقسيم
الملفوفة إلى جزئين
بعد غسلها، ثم يشر
كل جزء بمبشرة
الخضار.



تفرّغ بسكين من
الداخل بحيث تتخذ
شكل سلة.



يجمع الملفوف المبشور
أو المفروم على شكل
زهرات تزين بها أطباق
الطعام.



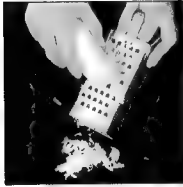
البطاطا



تختار قطع البطاطا
الكبيرة الحجم، تغسل
جيدا وتقشر.



تقشر البطاطا وتقطع
بقاطع خاص إلى
شرائح مفرغة، تقلى
بالزيت الساخن.



تبشر بمبشرة الخضر
بشرا ناعما



أو تبشر البطاطا إلى
شرائح رقيقة جدا،
تقلى بالزيت
باستخدام مقلاة
مزودة بمصفاة.

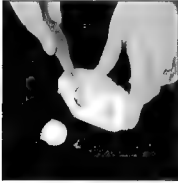


تقلى بالزيت الساخن
وتجفف على ورق
نشاف. تزين بها اطباق
الخضر واللحوم.

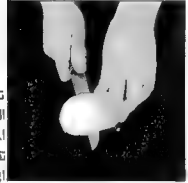


أو تقطع حبة البطاطا
المقشرة إما بقاطع
خاص أو بالسكين
على شكل الاصابع.
تقلى بالزيت الساخن.

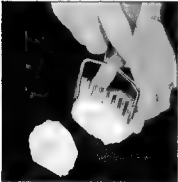
البطاطا



تُختار البطاطا الكبيرة الحجم، تقشر ويستخرج منها كرات صغيرة بملعقة صغيرة.



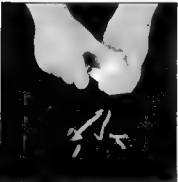
تختار البطاطا الكبيرة الحجم، تسلق في الماء المملح حتى تنضج، تقسم كل حبة طولياً إلى قسمين.



يمكن تقشير البطاطا وتقطيعها بسكين محززة إلى شرائح طويلة أو عرضية ثم تقلى.



يجوف كل قسم بملعقة صغيرة.

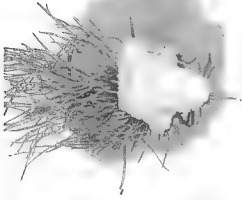


أو تختار حبات البطاطا الصغيرة الحجم، تقشر وتحفر بسكين خاصة بشكل حلزوني، تقلى بالزيت وتقدم.



يملاكل تجويف بأنواع مختلفة من الخضار المسلوقة أو الصلصات.

الفليضة



تُختار حبات الفليضة
الكبيرة الحجم وذات
الالوان المختلفة.
تقسّم عرضياً إلى
قسمين



تُختار حبات الفليضة
الكبيرة الحجم وذات
الالوان المختلفة. تقطع
كل حبة الى شرائح
طولية عريضة.



تقص اطراف كل قسم
بخطوط متقاطعة على
شكل متعرج.



تقسّم كل شريحة الى
معينات صغيرة توضع
على وديقات البقدونس
ويزين بها.



يملا كل قسم بانواع
مختلفة من الصلصات
او السلطات.



أو تقطع شرائح الفليضة
الى عيدان دقيقة تجمع
حزماً وتربط بحرق
البصل وتزين بها
أطباق اللحوم
والمقبلات.

الفليضة



تخنار حبات الفليضة
الكبيرة الحجم وذات
القشرة السمكة. نشق
كل حبة شقوقاً صغيرة
على مدى طولها.



تخنار حبات الفليضة
الصغيرة الحجم
والحزيفة. نشق كل
حبة على مدى طولها
شقوقاً عرضية صغيرة.



تقطع الفليضة إلى
شرائح طولية رقيقة.



نكرر الشقوق على ثلاث
جهات وعلى مسافات
متساوية.



توضع كل شريحة من
الفليضة في شق وتزبن
بها أطباق السلطة
واللحوم.



تغس حبات الفليضة
في وعاء يحوي ماء
ملياً وتترك فيه حتى
تتفتح وتتخذ كل حبة
فليضة شكل زهرة.

الفليضة

تقطع حبة من الفليضة
الحمراء أو الخضراء
إلى شرائح طولية
وتنظف من بذرها.



تختار حبات الفليضة
الحريفة الحمراء
الصغيرة الحجم. يقطع
القسم العلوي منها.



تقطع حبة الفليضة إلى
قطع مستطيلة، ثم
تشق هذه القطع طولياً
إلى خطوط متوازية
ومتعاكسة تبقى
ملتصقة بقاعدتها.



يفرغ القسم العلوي من
البذر ويقص بمقص
صغير من دون
الوصول إلى القاعدة.



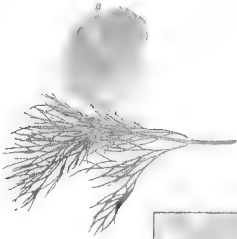
تمسك قطع الفليضة
وتشد باتجاهين
متعاكسين فيتكون
الشكل الموضح أعلاه.



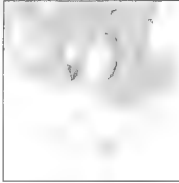
يوضع في الماء البارد
ويحفظ في الثلاجة
حتى يتفتح ويصبح
على شكل زهرة.



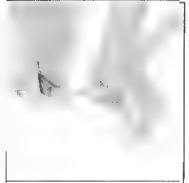
الكوسا



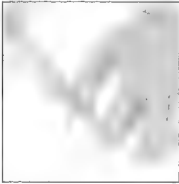
يقطع الكوسا إلى شرائح رقيقة بالقاطع الياباني إذا توافر، وإلا تُستعمل مبشرة الجبن أو الخضر.



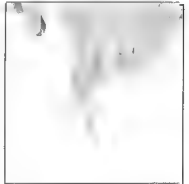
تختار حبات الكوسا الطويلة الحجم. ينزع رأس كل حبة ثم تقطع إلى شرائح طويلة رقيقة تسقط في ماء مغلي ثم في ماء بارد حتى تجمد.



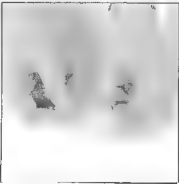
تقطع كل شريحة بدورها إلى شرائح عرضية على ألا تنفصل عن بعضها فتشكل ما يشبه المشط.



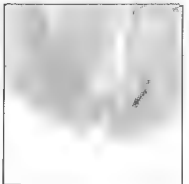
تقسم كل شريحة إلى نصفين ويشق كل نصف برأس سكين حادة من دون أن يتفصل عن قاعدته.



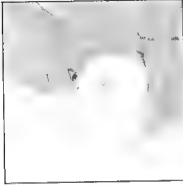
تثبت شريحة الكوسا المقطعة بمسواك حتى تتفتح الشرائح العرضية أما إذا تهلكت حبة الكوسا فيصب عليها الماء المغلي ثم تبرّد بالماء المثلج.



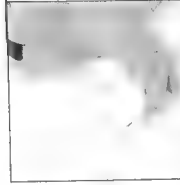
يضغط على طرفي الشريحة مع لف القسم السفلي منها نحو الوسط لتأخذ شكلاً حلزونياً.



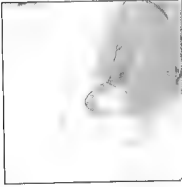
اللفت



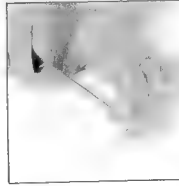
تنزع قشرة حبة اللفت الخارجية وترسم خطوط حلزونية بسكين على كل مساحة الحبة.



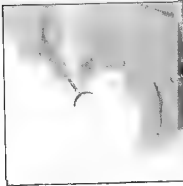
تقشر حبة من اللفت ببيضاء اللون وتوضع على لوح خشبي ويشك في جهتيها عودان خشبيين خاصان بالأكل الصيني للحويل دون تفكك حبة اللفت. ثم تقطع بسكين حادة.



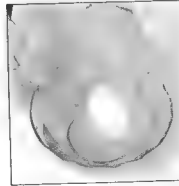
يمكن تقسيم حبة اللفت الى شرائح عرضية وتقطع الى اشكال مختلفة.



تشق حبة اللفت، من دون إزاحة العيدان، شقوقاً متداخلة مستقيمة. تغطس حبة اللفت في الماء البارد المملح، ثم تغسل جيداً.

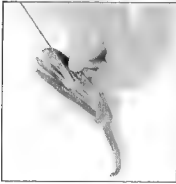


تشكل كرات صغيرة من اللفت بملعقة خاصة ثم تسلق ويُزين بها الطعام.

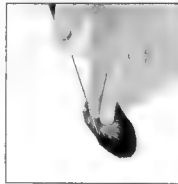


يمكن تلوين حبة اللفت بغمسها في وعاء يحوي ماء بارداً وملوئاً خاصاً بالطعام. تترك فيه حتى تكتسب اللون المطلوب. ترفع من الوعاء وتقرق شقوقها حتى تبدو كزهرة اقحوان.

الباذنجان



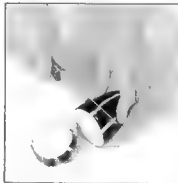
يختار الباذنجان الطويل والرقيق. يعتبر هذا الشكل ياباني الاصل ويستعمل لتزيين انواع كثيرة من الاطباق المقلية. تشق حبة الباذنجان طولياً وتترك قاعدتها متلاصقة.



تنزع قشرة الباذنجان السميكة، تقطع على شكل ورقة شجر وتزين بها اطباق مختلفة.



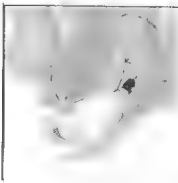
يقلى الباذنجان مدة ثلاث دقائق ثم يرفع ويجفف على ورق نشاف.



أو يقشر الباذنجان بسكين وفق خطوط متوازية، ثم يقطع إلى شرائح عرضية سميكة، تقلي بالزيت أو تسلق ثم تزين.

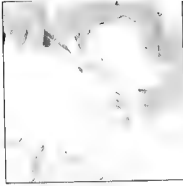


تفتح كل حبة من الباذنجان على شكل مروحة ويضغط عليها بأحد طرفي سكين صغيرة.

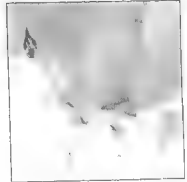


أو يقسم الباذنجان طولياً بعد تقشيريه إلى جزءين. يفرغ كل جزء من اللب ثم يلقى بالزيت أو يسلق ويملا التجويف باللبن الرائب المنثور عليه النعناع.

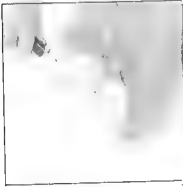
القرنبيط



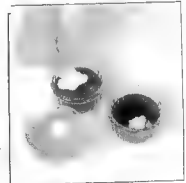
تختار حبة قرنبيط
كبيرة الحجم. تزال
أوراقها الخضراء
ووضعها القاسي.



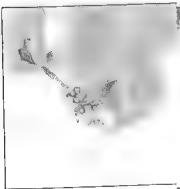
تقطع حبة القرنبيط إلى
زهرات صغيرة.



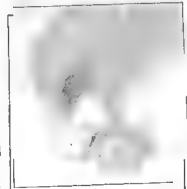
تقطع حبة القرنبيط
عرضياً إلى شرائح
متوسطة السماكة
تُغسل وتُجفف.



تغطس كل زهرة في
وعاء يحوي ماء وصباغ
طعام، لونه مختلف عن
الوان الصباغ في
الوعية الأخرى.

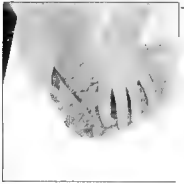


يوضع بين كل زهرة
وأخرى قليل من
الخضار المسلوقة أو
المهروسة.

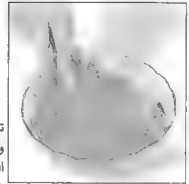


ترتب زهرات القرنبيط
لتؤلف زهرة متعددة
الالوان. تزين بها
أطباق الطعام.

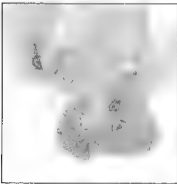
الخس



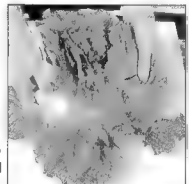
تختار خسة نضرة،
تقطع رؤوس أوراقها
وجذوعها.



تختار خسة نضرة
وتغسل في الماء
الفاتر لشوان حتى
تطرى.



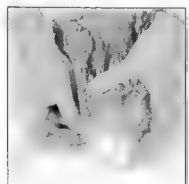
تحشى كل ورقة من
الخس بقليل من
السلطة أو التبولة.



توضع شرائح من
الجبن واللحم بين ورقة
وأخرى.



تربط ورقة الخس
المحشوة بخيط أو
عرق بقودنس لتأخذ
شكل صرة صغيرة.

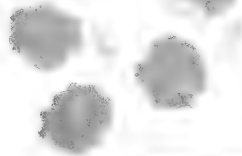
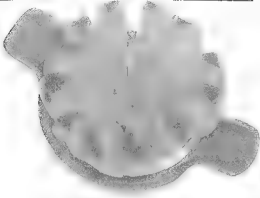


يربط اسفل الاوراق
ويفتح اعلاها على شكل
زهرة متعددة الالوان.

التزيين بالفاكهة



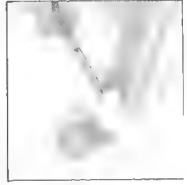
التفاح



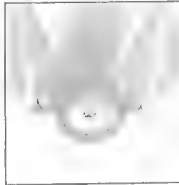
تنقي حبات التفاح
الكبيرة الحجم
والقاسية، تقشر كل
حبة وينزع بزرها
بمنقرة التفاح.



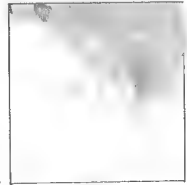
تختار حبات التفاح
المتوسطة الحجم، تقشر
كل حبة وينزع بزرها
بمنقرة التفاح.



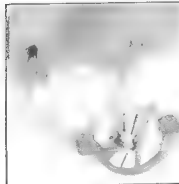
تقطع حبات التفاح
بقاطع خاص، تغطس
القطع بالماء المضاف
إليه عصير الليمون
الحامض حتى لا تسود
لدى تعرضها للهواء.



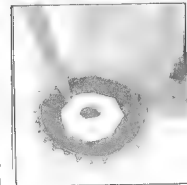
تقسّم كل حبة عرضياً
إلى شرائح متوسطة
السماكة، تقطع بقاطع
خاص على شكل زهرة.



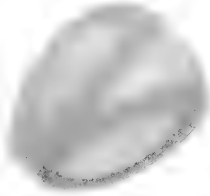
تجمع قطع التفاح على
شكل زهرة ويمكن
تغطسها بالسكر أو
الشوكولا.



تغطس قطع التفاح في
الشوكولا السائلة.
تزيين القطع بالمشمش
المجفف أو الكرز.



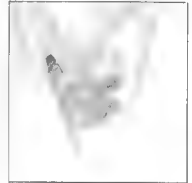
التفاح



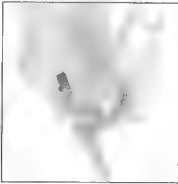
تقسم حبة من التفاح
حمراء اللون، الى ست
شرائح ويظهر بسكين
حادة، مثلث صغير في
قاعدة كل شريحة.



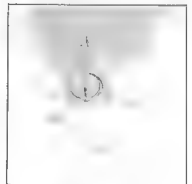
تختار حبات التفاح
المتوسطة الحجم.
تقشر وينزع البذر من
كل حبة بمنقرة التفاح.



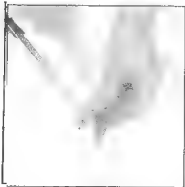
تقشر شريحة التفاح
بدءاً من رأسها ويترك
قليل من القشر
ملتصقاً في أسفلها.



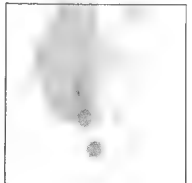
ثم تقطع إلى شرائح
عرضية بقاطع دائري
مسنن. تغطس في الماء
المضاف إليه عصير
الليمون الحامض حتى
لا تسود لدى تعرضها
للأواء.



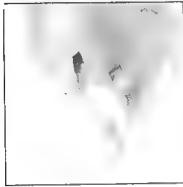
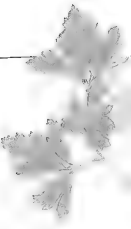
ترسم أشكال على
قشر شريحة التفاح
بسكين حادة، تنزع
الأجزاء المرسومة
فيتكون الشكل الظاهر
في أعلى الصفحة.



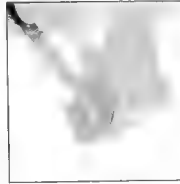
يوضع في وسط كل
شريحة قطعة من الكرز
أو المشمش وتجمع على
شكل زهرات.



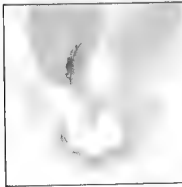
التفاح



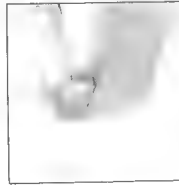
تقشر حبات التفاح
وتقطع إلى شرائح
متوسطة الحجم.



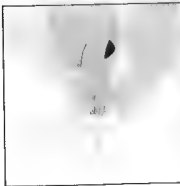
تقطع التفاحة طولياً
إلى نصفين وتوضع
على مسطح من ناحية
جهتها المقطوعة. تشق
الجهة المقابلة شقين
عند الوسط بسكين
تبعاً لخط منحنٍ قليلاً
حتى يتشكل ما يشبه
قارباً ينزح ويترك
جانبا.



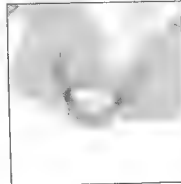
تفطس شرائح التفاح
في الماء الحاروي على
عصير الليمون حتى لا
تسود بتعرضها للهواء.



تقسم قطعة التفاح من
منتصف القارب إلى
قسمين ويتابع تقطيع
أربعة أجزاء بشكل
قارب تتدرج أحجامها
من أصغر إلى أكبر ثم
تقطع ذات الأحجام
الصغيرة إلى أنصاف.

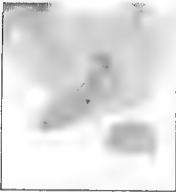


تقطع شرائح التفاح
بقاطع خاص إلى
أشكال مختلفة يزين
بها أطباق الطعام
والحلويات.

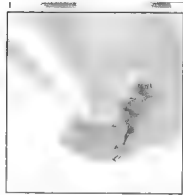


يعاد كل قارب صغير
ويثبت في مكانه
بالقارب الكبير بحذر
كما يظهر في الشكل
أعلاه. يفقد التفاح لونه
إذا قطع قبل تقديمه
بعدة طويلة، ولتفادي
ذلك يفتس في عصير
الليمون الحامض.

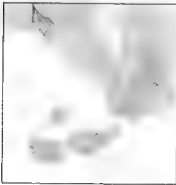
الفراولة



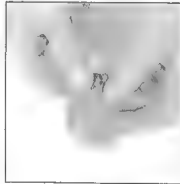
تقسم حبة الفراولة
عرضياً إلى شرائح
رقيقة.



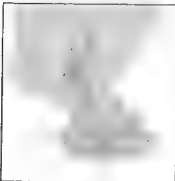
تقطع حبة الفراولة بعد
غسلها إلى شرائح
طولية تبقى متصلة من
قاعدتها.



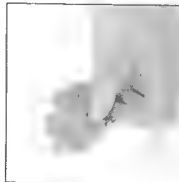
ثم تقسم حبة من
الفراولة طولياً إلى
شرائح رقيقة وتقسم
بعض الشرائح إلى
قسمين.



تفتح شرائح الفراولة
بمحذّر بأطراف
الأصابع.

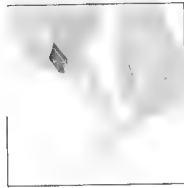


تُجمع شرائح الفراولة
لتكوّن شكل فراشة
يزين بها أطباق
الحلويات.

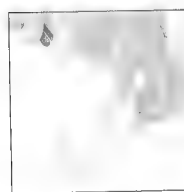


يضغط برفق على
قاعدة حبة الفراولة.
يزين بها أطباق البوظة
والحلويات.

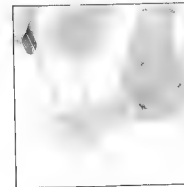
البطيخ الأصفر



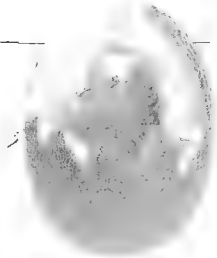
تقطع حبة من البطيخ الأصفر طولياً ثم تفرغ من بزرها. يقطع قسم من البطيخ إلى شرائح سمكية طولية وتغشّر وتقسّم إلى أجزاء تبقى ملتصقة بالقاعدة.



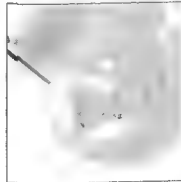
ثم تقص الشرائح بخطوط عرضية منحنية.



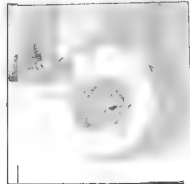
تسنّز الأقسام المقطوعة لتشكّل أخاديد في شريحة البطيخ. يستعمل لتزيين أصناف عدة من المأكولات وأطباق الحلوى.



يختار البطيخ الأصفر أو الأحمر دائري الشكل. يستعمل البطيخ الكبير والصغير تبعاً لما سيوضع في داخله من فاكهة منوعة أو بوظة. تقسم البطيخة إلى قسمين أحدهما أكبر من الآخر.

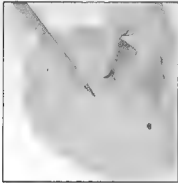
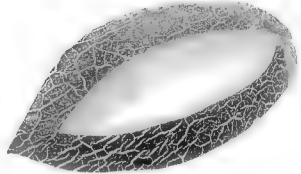


تشق برأس سكين حادة ويخطوط متعرجة متساوية مع التأكّد من تقسيم الجلد واللّب.



يفرغ داخل البطيخة بملعقة وتعلأ بالفاكهة أو بالبوظة. يمكن ترك جزء من القسم العلوي دون فصله ليعطي شكل سلة.

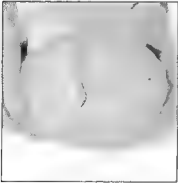
البطيخ الأصفر



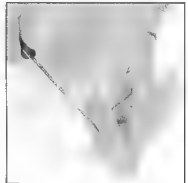
يرسم شكل أهلة متلاصقة على حبة من البطيخ الأصفر بالاستعانة بقطعة نقود معدنية مستديرة بواسطة سكين حادة.



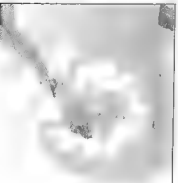
تقطع حبة البطيخ الأصفر إلى شرائح مستطيلة وتفرغ من بذرها.



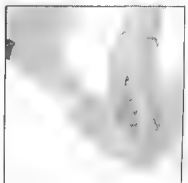
يقطع البطيخ بسكين حادة على الخط الذي رسم سابقاً. يجب التأكد من اختراق السكين للقشرة واللُب. تمسك حبة البطيخ من طرفيها ويفصل الجزءان ثم يفرغان من البذر.



يشق في قشرة شريحة البطيخ شكل قارب.

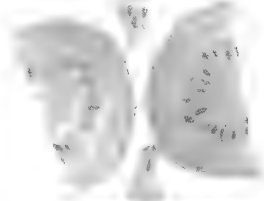
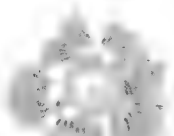
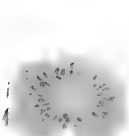


يفرغ البطيخ من لبّه بملقعة خاصة مجوفة كما يظهر في الصورة. يمكن تحضير هذا الشكل بالبطيخ الأحمر.

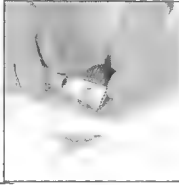


ينزع القسم المقطوع من القشرة ويزين بهذا الشكل أطباق الطعام المختلفة.

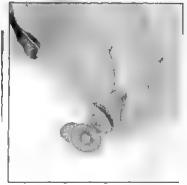
الكيوي



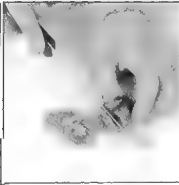
تختار حبة الكيوي
الكبيرة الحجم، تنزع
قشرتها الخارجية ثم
تتلم بسكين خاصة.



تختار حبة الكيوي
الكبيرة الحجم وتقطع
إلى شرائح عرضية
رقيقة.



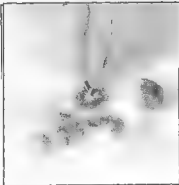
تقطع حبة الكيوي الى
شرائح عرضية رقيقة.



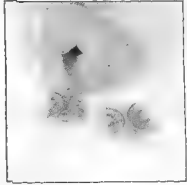
تقسم كل شريحة الى
نصفين ويمكن نزع
القشرة الخارجية.



تقسم كل شريحة إلى
سبعة أقسام، تجمع
لتشكل زهرة توضع
في وسطها حبة كرز
أو قسم من حبة
شمش.

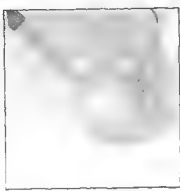


تجمع كل شريحتين
على بعضهما ويضاف
إليهما مثلثان صغيران
من الكيوي فتتخذان
شكل فراشة.

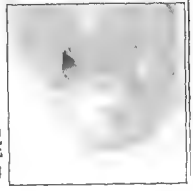


الكريفون

تختار حبة كريفون
كبيرة، تخترق سكين
حادة بخطوط متعرجة
وسط الحبة مع الحفاظ
على شريط بعرض ٣
سنتيمترات في جهتين
متقابلتين من القطر.



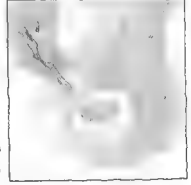
تختار حبات الكريفون
المتشابهة حجماً وشكلاً
تُفصل وتجفف ويقطع
أعلى كل حبة.



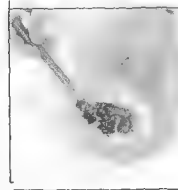
يرفع كل جزء من
القسم العلوي بحذر
ويجوف داخل حبة
الكريفون بملعقة
صغيرة يصبح
الكريفون على شكل
سلة.



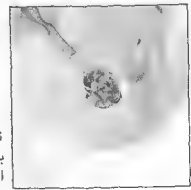
يفرغ البذر واللُب من
داخل كل حبة كريفون
بملعقة كبيرة.



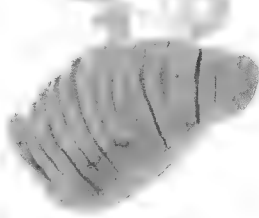
تملا حبة الكريفون
بالبافكة المقطعة أو
بسلطة الخس
والقريدس.



تملا كل حبة كريفون
بالسلطة أو بالبافكة
النوعية المقطعة.



الافوكادو



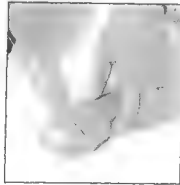
تقسم حبة الافوكادو
إلى قسمين طولياً،
وتنزع النواة.



تقطع حبة الافوكادو
طولياً إلى نصفين،
وتنزع النواة وتقشر.



يقطع كل نصف طولياً
إلى قسمين. يقطع كل
قسم طولياً إلى شرائح
غير منفصلة عن
بعضها بواسطة
سكين حادة.



توضع على مسطح من
جهتها المقطوعة. تقطع
إلى شرائح دائرية غير
منفصلة عن بعضها.

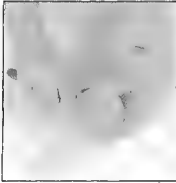
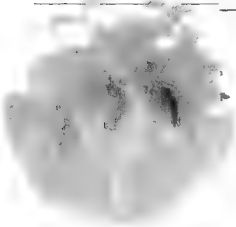


يمكن تقشير كل قطعة
وترتب في طبق
التقديم.
يستعمل هذا الشكل
لتزيين أطباق السلطة
والأطباق الرئيسية.

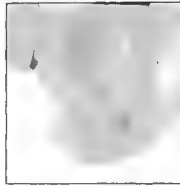


يضغط على هذه
الشرائح حتى تتفرق
قليلاً عن بعضها
البعض بلطف وحذر.
وتزين بها أطباق
الطعام.

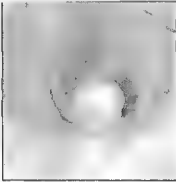
البرتقال



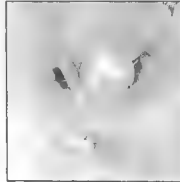
تشق قشرة البرتقال
من أعلاها إلى أسفلها
حزواً غير منفصلة
في أسفل البرتقالة.



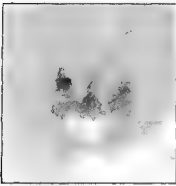
تختار حبات البرتقال
المتشابهة شكلاً
وحجماً. تشق القشرة
شقوقاً طولية تشكّل
حزواً غير منفصلة
في أسفل البرتقالة.



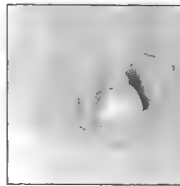
يقطع رأس البرتقالة.
ينزع حَز من القشرة
ويترك الحَز المجاور
تلفّ الحزوز الباقية
بشيء إلى الداخل.



يقطع رأس البرتقالة.
وتنزع حزوز القشرة
بنزع حَز والإبقاء على
الأخر المجاور.



تزين كل حبة برتقال
بعرق من البقدونس
وتزين بها أطباق
الطعام.



يُرفع اللب وتنزع عنه
قشرته البيضاء ثم يلف
بقشر البرتقال المقسم
ويمكن أن يزين بحبة
كرز.

الليمون



تقطع حبة الليمون إلى شرائح عرضية رقيقة. وتشق كل شريحة حتى وسطها.



تقطع كل حبة من الليمون الحامض إلى شرائح عرضية رقيقة. تقسم كل شريحة إلى عدة مثلثات صغيرة.



تدخل الشرائح المقسومة في بعضها كما هو مبين في الصورة.



تقرب قمتا المثلثين من بعضهما حتى يلتقيا وتوضع حبة كرز على نقطة التقائهما.

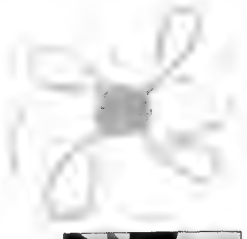


يثنى نصف الشريحة المقسمة في اتجاهين متقابلين فنحصل على الشكل أعلاه.



يمكن ترتيب مثلثات الليمون بشكل زهرة ووضع عرق من البقدونس في وسطها وتزين بها أطباق اللحوم الباردة والمقبلات.

الليمون



يمكن الحصول على
سلة من حبة الليمون
الحامض. تشق حبة
الليمون شقين طوليين
متوازيين في وسطها.

لتحضير الليمون بهذا
الشكل تختار حبات
الليمون الحامض
الكبيرة.
تقطع حبة الليمون الى
حلقات رقيقة.



تشق حبة الليمون
شقين آخرين عرضيا
في وسطها حتى بلوغ
الشقين الطوليين.

تقطع كل حلقة الى
قسمين. يشر كل قسم
حتى نهايته من دون
أن تقطع قشرته.



ينزع القسمان
المقطوعان وتجوف
البرتقالة بسكين حتى
تتشكل سلة ثملا
باليقودوس وتزين بها
أطباق السمك والدجاج.

تطوى القشرة على
بعضها ثم يحضر
باقي أنصاف الليمون
بالطريقة نفسها ويرتب
الواحد إلى جانب الآخر
حتى الحصول على
الشكل المبيّن في
الصورة أعلاه.



الليمون

يمكن تحضير الليمون الحامض على شكل فراشة. يختار الليمون القاسي ويقطع إلى حلقات رقيقة.



تعتبر هذه الطريقة من أبسط الطرق لتقديم الليمون الحامض والبرتقال بشكل جذاب.

تقطع الثمرة إلى شرائح رقيقة وتقسم كل شريحة إلى قسمين.



تقطع كل حلقة إلى أربعة أقسام متساوية فتشكل أربعة مثلثات متساوية. يوضع كل مثلثين قرب بعضهما من ناحية القشرة، وتثبت بينهما قطعتان طوليتان من الفايطة الحمراء على شكل V.



يشق كل نصف شريحة من وسطه من دون أن يصل الشق إلى القشرة.



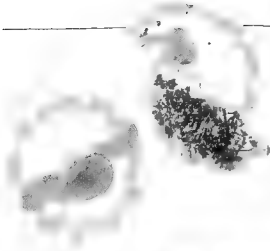
يمكن تحضير شكل الفراشة بطريقة أخرى. تقطع حلقة الليمون إلى نصفين متساويين ويرتبان بحيث يكون قشر كل منهما ملاصق للآخر. تثبت بينهما قطعتان طوليتان من الفايطة على شكل V.



تمسك شريحة الليمون بين الأصابع ثم تطوى إلى الجهتين المتعاكستين.



الليمون



تحفر في قشرة حبة
الليمون أثلام بسكين
خاصة. وتقطع إلى
حلقات رقيقة.



تحفر في قشرة حبة
الليمون خطوط طويلة
ثم عرضية بسكين
خاص وبصيث تأخذ
شكل ثمرة الأناناس.



هذه الحلقات يمكن
استعمالها في التزيين
كاملة أو مقطعة إلى
نصفين أو أكثر.



يقطع طرف الليمونة
الأعلى وتثقب طولياً،
ثقباً عميقاً، من جهة
رأسها.



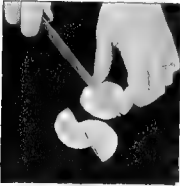
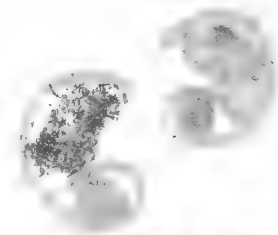
يوضع الليمون
المفروم أو الفيلفلة
الحمر أو الزيتون على
شرائح الليمون
وتستعمل هذه الطريقة
لتزيين أطباق باردة
ومقبلات.



يُخل في ثقب الليمونة
الليمون أو أي نوع
من الخضار كالبصل
الأخضر مثلاً بعد
تقطيعه طولياً.



الليمون



تقطع الليمونة إلى شرائع عرضية رقيقة. تقسم كل شريحة إلى قسمين متساويين.

تقطع الليمونة، بسكين حادة، إلى شرائع عرضية رقيقة يمكن طيها.



تفرغ أنصاف الشرائع من الوسط بعرض نصف سنتيمتر، حتى يسهل تركيب كل نصفين بشكل متداخل.

تقسم كل شريحة إلى قسمين من دون فصلها عن بعضها. ينزع اللب من أحد القسمين.

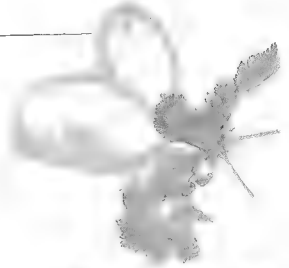
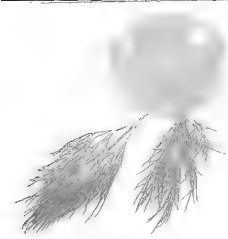


بعد تركيب الأنصاف، يمكن ثني أحد النصفين بشكل متعاكس مع إبقاء النصف الثاني كما هو. تزين بهذه الأشكال الأطباق للشبادة والمقبلات.

تلف قشرة كل شريحة على شكل حلزوني. يرش البقدونس على قسم، وتوضع نصف حبة زيتون أو حبة كرّ في القسم المفرغ، وتزين بها أطباق الطعام.



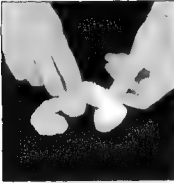
الليمون



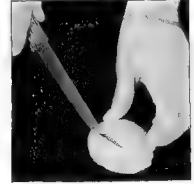
تقسل حبة الليمون أو
البرتقال تقشر بشكل
حازوني على أن تبقى
القشرة متماسكة.



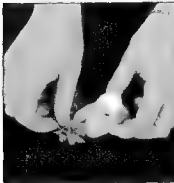
يستعمل هذا الشكل
لتزيين الكك والطوى
أو لتغطية بعض
الاطعمة البحرية.
تقسم حبة الليمون (أو
البرتقال) طولياً إلى
نصفين.



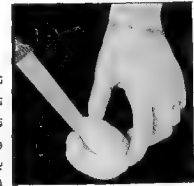
تلف القشرة الطزونية
على بعضها كما هو
مبين في الصورة
فتصبح على شكل
وردة.



تشق الليمونة بسكين
حادّة، شقاً صغيراً
على مسافة قريبة من
وسطها تبعاً لخط
منحنٍ. ثم تشق في
مكان ثانٍ حتى
يتشكّل قارب فيتم
نزعها.



تركز الوردة على
قاعدتها وتزين بها
أطباق الحلويات
والسلطات.



تكرّر عملية القطع، ثم
تنزع كل شريحة بعد
قطعها.
ويمكن استعمال ما
يبقى من حبة الليمون
في الطهى.

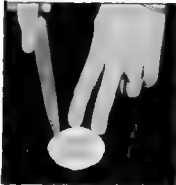
الليمون



تقسم حبة الليمون إلى شرائح عرضية رقيقة.



نقسم الليمونة من وسطها بسكين حادة بخط متعرج على شكل حرف سبعة.



تفصل قشرة الشريحة عن اللب بحذر مع تركها ملتصقة بنهايتها.



يفصل القسمان عن بعضهما بحذر.

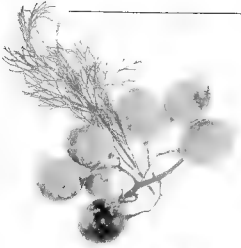


تلف قشرة الشريحة على بعضها ويمكن عقدها ومن ثم تركز على اللب وتزين بحبة من الزيتون.

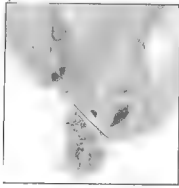


يزين وسط كل قسم بحبة من الكرن.

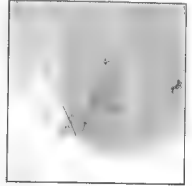
العنب



يختار العنب الأبيض
أو الأحمر أو يستعمل
النوعان معاً. يفسل
العنب ويجفف جيداً ثم
يقطع بمقص الى
خصلات صغيرة
الحجم.



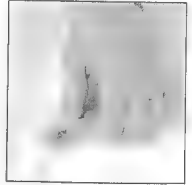
تختار حبات العنب
الكبيرة الحجم، تقسم
كل حبة إلى أربعة
أقسام تبقى متصلة
في قاعدتها.



يخفق بياض بيضة
بشوكة حتى يصير
مشاً وتدهن به حبات
العنب بفرشاة خاصة.
يجب ان يكسو البياض
العنب كلياً.



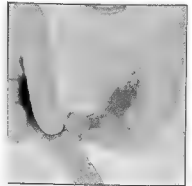
أو تقسم حبة العنب إلى
شرائح رقيقة تبقى
متصلة في أعلاها
ويضغط عليها بهذر
باصبع لتبعد الشرائح
عن بعضها.

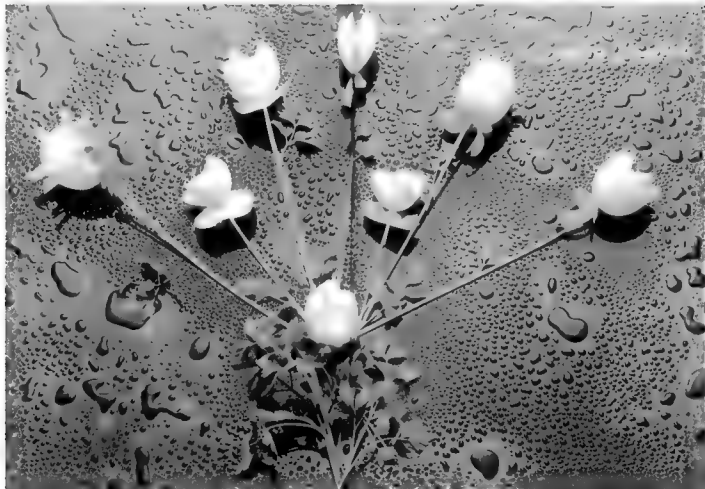


يدهن ورق بالزيت. ينثر
عليه السكر الناعم
وترقب فوقه خصلات
العنب. ينثر السكر على
العنب وتزال عنه
الكميات الزائدة ثم
يترك على سطح
ليجف.



أو تقشر حبة العنب
الكبيرة الحجم بسكين
وتقسم الى شرائح
عرضية، تزين بها
أطباق المهلبية
والحلوى.

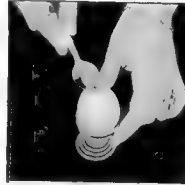




البيض



يسلق البيض مدة عشر دقائق ثم تقسم كل بيضة طولياً مع قشرها إلى قسمين.



يفصل البيض ويجفف بقطعة قماش ويكسر رأس كل بيضة بملعقة.



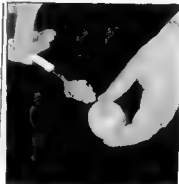
يرفع الصفار بملعقة صغيرة ويخلط مع صلصة المايونيز والبقدونس المفروم ناعماً.



تفرغ كل بيضة من البياض والصفار، يفصل داخلها بخذر وتترك حتى تجف.



يُمَلأ بياض كل نصف بيضة بخليط الصفار ويزين بورقة بقدونس وحة زيتون أو قطعة من الغليظة.



تُمَلأ كل بيضة بالخضر المسلوقة أو بالصلصات المختلفة بحسب الرغبة.

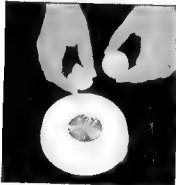
البيض



يسلق البيض مدة سبع دقائق في الماء المملح ثم يقشر ويبرد. تقطع كل بيضة من طرفها الأعرض بخطوط متعرجة بقاطع خاص بالبيض.



يسلق البيض في الماء المملح حتى يسهل تقشير مدة سبع دقائق ثم يقشر ويبرد.



يزال الطرف المقطوع من البيضة بحذر وتوضع كل بيضة على أوراق الخس أو شرائح اللحم أو البقدونس.



تغرز في كل بيضة قطع صغيرة من الجذر أو الغليظة أو الفجل.

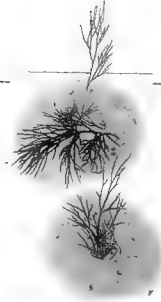


تغرز في كل بيضة ورقة خس أو شريحة لحم وعرق بقدونس أو نعناع أو شبت. وتكون النتيجة ازدهاراً من البيض والخضر تجمع بشكل باقة.



يغرز في كل بيضة عرق من البقدونس أو الشبت أو النعناع وتجمع العروق بشكل باقة.

البیض



یوضع البیض فی وعاء
(البیضة الی جانب
الاخری) یمضاف الیه
قلیل من الملح ویغلى
مدة عشر دقائق.



یسلق البیض مدة
عشر دقائق ویترك
لیبرد ثم یقشر ویقسم
طولیا إلی قسمین.



یرفع البیض ویبرد
تحت الماء الجاری.
یقشر ویقطع إلی
حلقات أو أنصاف
بقاطع خاص.



یفرغ کل قسم من
الصفار ویهرس
الصفار ویخلط بصلصة
المایونیز والملح والبهار.
یمکن ایضاً إضافة
الخرذل.



یمکن تقطیع البیض
المعدّ للتزین بقواطع
لها اشکال مختلفة.
للحصول علی شکل
زهرة مثلاً، یقطع
البیاض بقاطع خاص،
ویفقت الصفار لیكون
قلب الزهرة. ویكون
جذعها عرق بقدنوس
ورقتها من الریحان.



یخلط الكل جیداً،
یوضع فی قمع للتزین
ویصب فی البیاض
ویزین به.

البيض



يخفق البيض مع الملح
والبهار وملعقة كبيرة
من الماء خفقا جيدا.



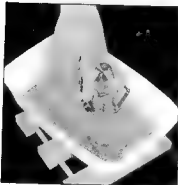
تخفق ثلاث بيضات مع
الملح والبهار وملعقة
كبيرة من الماء البارد.
يمكن اضافة بعض
الاعشاب المفرومة الى
البيض مثل البقدونس
والكرات أو الكزبرة.



يصب البيض في
مقلاة أو قالب مدهون
بالزبدة ويطهى إما على
النار أو في الفرن حتى
ينضج.



يسخن قليل من الزيت
في مقلاة ويصب فيه
بعض البيض لتتشكل
طبقة رقيقة. تقلب
العجة ليضع ثوان ثم
ترفع وتترك لتبرد.

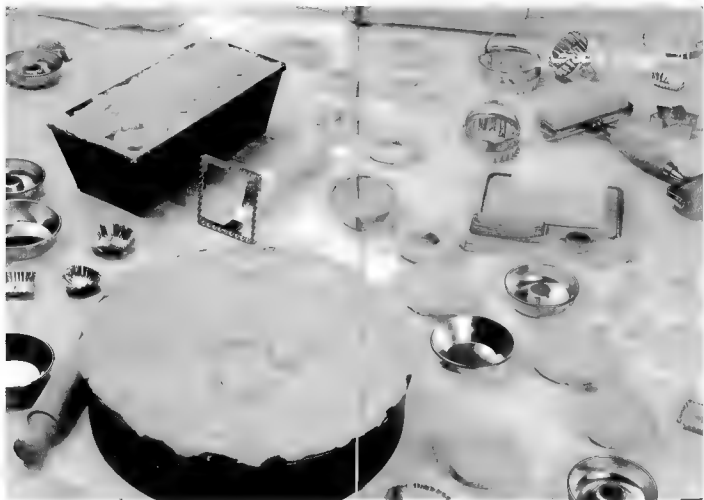


يقطع بقاطع خاص إلى
أشكال مختلفة ويزين
به أطباق الطعام.

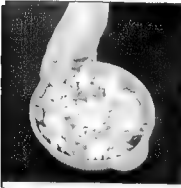
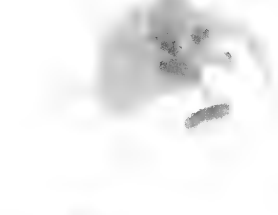
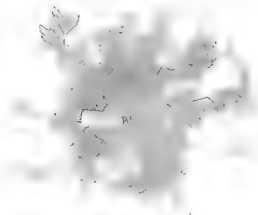


تجمع اقراص العجة
الباردة (الواحد فوق
الآخر) تلف ثم تقطع
إلى شرائط رقيقة.

يستعمل هذا الشكل
لتزين أطباق الحساء
والأرز المطهو وبعض
الطبايق المعكرونة
والسلطة.



المعكرونة



تسلق أشكال مختلفة من المعكرونة في الماء المملح المغلي مدة سبع دقائق ثم تغسل بالماء البارد وتصفى.



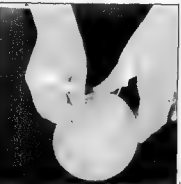
تسلق المعكرونة (سباجتي أو تالياتيلي) بالماء المملح المغلي مدة سبع دقائق ثم تغسل بالماء البارد وتصفى.



يغرز في كل قطعة من المعكرونة المسلوقة عود خشبي وتغطس قطع المعكرونة في صلصات مختلفة أو يضاف إليها قطع من الكرفس أو الفليفلة.



يلف قليل من خيط المعكرونة بشكل عقدة ترتب في طبق التقديم.

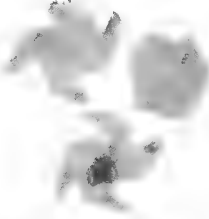


تثبت عيدان من المعكرونة في حبة من الكرفس وتقدم كطبق مقبلات.



يوضع في وسط كل عقدة قليل من الخضر المسلوقة المنوعة أو قطع من الجبن الأبيض.

العجين



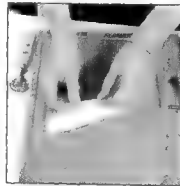
ترقي العجينة المروقة
وتقطع الى مربعات.
توضع حبة من الفاكهة
في وسط كل مربع
وتثنى اطراف المربع
عليها وتدهن بالبيض.
تخبز في فرن ساخن
حتى تنتفخ وتحمر.



يُلف ورق المينيوم
مفروطاً على شكل
قمع. يحشى القمع بورق
المينيوم. يرقى العجين
ويُلف على القمع.



أو يتخذ مربع العجين
شكل مروحة حين تُقص
اطرافه تبعاً لخط مائل
يتجه الى وسطه.



تثنى اطراف العجين
على بعضها ويدهن قمع
العجين بالبيضة
المخفوقة وينثر عليه
الوزر المطحون.

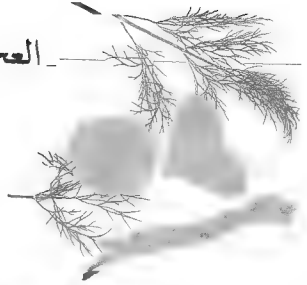
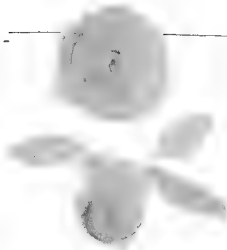


يثنى طرف المربع
المقصوع باتجاه وسط
المربع ويُرَبَّن بحبة من
الكزبر أو العنب. يدهن
سطح العجين بالبيض
المخفوق ويخبز في
الفرن حتى يحمر.

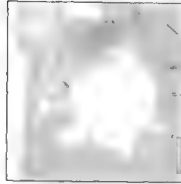


يدخل قمع العجين الى
فرن متوسط الحرارة
ويترك فيه حتى يحمر.
ينزع قمع الألمينيوم
برفق. يحشى القمع
المخبوز بالفاكهة أو
الكريما.

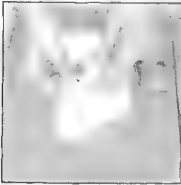
العجين



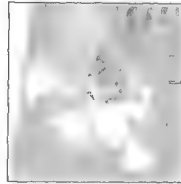
تحضر عجينة الكعك
على شكل وردة، بقطع
شريط من العجين وطي
آخر حتى يتشكل قلب
الوردة.



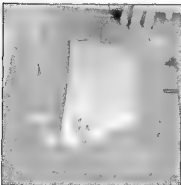
يمدّ العجين ويُرق فوق
مسطّح خشبيّ منثور
عليه الدقيق. يقطع إلى
دوائر بقاطع خاص.



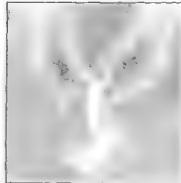
يلف الشريط حول
الوسط ، حتى تبلغ
الوردة الحجم
المطلوب.



يمكن تقطيع العجين
بأشكال مختلفة بقاطع
خاص بالقطائر
المحشوة.



تقطع أوراق الورد
المصنوعة من العجين
وترسم عروقها
بسكين، تخبز أصناف
العجين المتشكلة في
فرن متوسط الحرارة.
ترتب كما في الشكل
أعلاه.

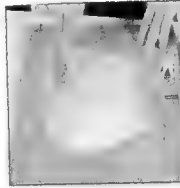


يمكن لفّ خيوط
العجين على شكل
جديلة يزين بها سطح
القطائر المحشوة.

العجين



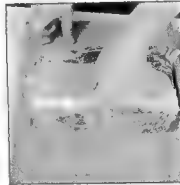
يستحسن استعمال
عجينة خاصة لصنع
البسكويت ومذاقها على
صينية المعجنات.



تمد عجينة البسكويت
بشكل مستطيل ثم
ترتب على صينية
مدهونة بالزبدة او
بزيت نباتي. تمد
عجينة ثانية وتقطع الى
شرائط طولية متوازية
بالآلة خاصة بالعجين.



تمد العجينة مع تركها
سميكة بعض الشيء
عند الأطراف بحيث
تكون أكثر سماكة من
القطيرة العادية ثم
يضغط على الأطراف
حتى تصبح هذه
الآخيرة بسماكة الدائري
نفسها.



تدهن الطبقة الاولى من
العجين بالمربي. يوضع
فوقها شريط طولي من
العجين (كما يظهر في
الصورة) ثم يرتب فوقه
شريط آخر موازي
للشريط الأول.

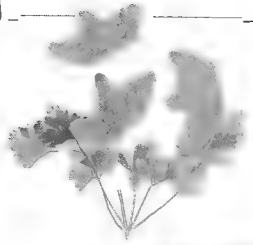
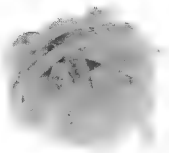


يضغط طرف العجين
بالأصابع، ولتجنب
التصاق العجين
بالأصابع ينثر عليه
قليل من الدقيق. تدخل
العجينة إلى الفرن
قبل خبزها بالفرن. بعد
ذلك تقطع إلى شرائح
مثلثة ووزين.

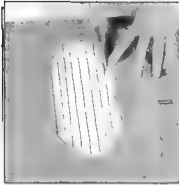


ترتب فوق الشرائط
شرائط معاكسة لها.
يتابع وضع الشرائط
المعاكسة، ثم يدخل
قالب العجين إلى الفرن
حتى يحمر.
يستعمل هذا الشكل
لتحضير الفطائر
بمختلف انواع الفاكهة.

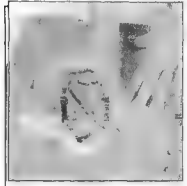
العجين



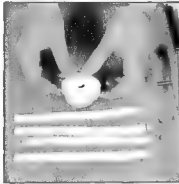
يقشر التفاح ويسلق
في ماء محلى حتى
يطرى ويبرد. ترقق
العجينة وتقطع
بسكين حاد طولياً إلى
شرائط .



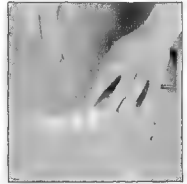
ترق العجينة على
مسطح خشبي منثور
عليه الدقيق. تقطع
العجينة بقاطع خاص،
فتأخذ القطع شكلاً
تزييناً.



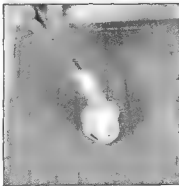
تُلف شرائط العجين
حول التفاحة.



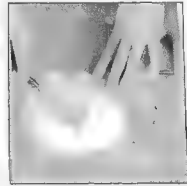
تحفر حزوز طولية
برفق على قطع العجين
المشكلة بواسطة
سكين حادة.



يدهن التفاح بالبيض
المخفوق وينثر عليه
قليل من السكر. يرتب
في صينية ويترك مدة
خمس عشرة دقيقة
في فرن متوسط
الحرارة ثم يغلي
السائل المحلى ويصب
على التفاح.



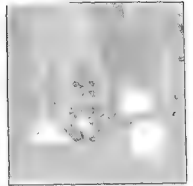
يمكن تشكيل العجين
باليدين بواسطة سكين
حادة، كما هو مبين في
الصورة. تدهن أشكال
العجين بالبيض
المخفوق وتدخل إلى
الفرن حتى تحمر.



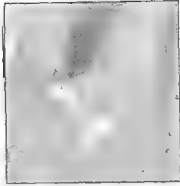
العجين



تقطع شرائح الخبز
الافرنجي بقطوع
خاص إلى أشكال
مختلفة.



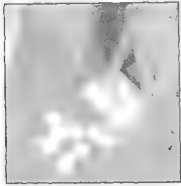
تستعمل شرائح الخبز
الافرنجي الرقيقة.
تزال أطرافها.



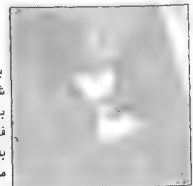
تدهن شرائح الخبز
باللين الرابع أو ترتب
عليها أنواع من اللحم
الباردة والجبن وتقدم.



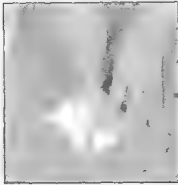
تقسم إلى مربعات
صغيرة تغطى بالزيت
الساخن أو الزبدة حتى
يحمّر لونها، تقدم مع
أطباق الحساء.



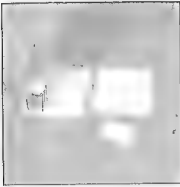
يمكن تغطية كل
شريحة خبز محشوة
بشريحة أخرى ويعزز
فيها عود خشبي يثبت
بقطعة صغيرة من
مخلل الخيار أو بحبة
زيتون ويقدم.



أو تزال أطراف شرائح
الخبز وتقطع كل
شريحة إلى مثلثين.
يزين كل مثلث بأنواع
من الجبن أو اللحم
الباردة والمخللات
ويقدم.



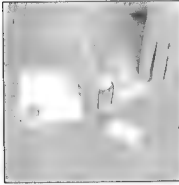
العجين



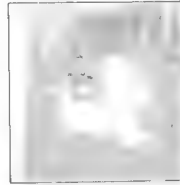
تؤخذ شرائح الخبز
الافرنجي وتقطع
بقاطع خاص إلى
مربعات صغيرة.



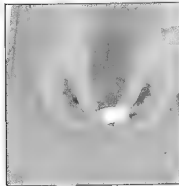
تحضر العجينة على
شكل كروي.



تؤخذ شرائح الجبن
وتقطع بقاطع خاص
إلى مربعات صغيرة.



ترق العجينة على
مسطح خشبي وتقطع
بقاطع خاص بالعجين
على شكل قلب.

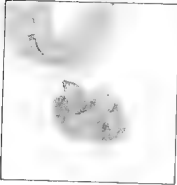
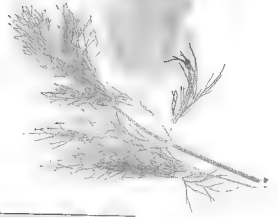
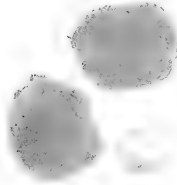


تُشك قطع الخبز
والجبن في مسواك،
وبين قطع الجبن
توضّع أوراق
البقدونس المفروم أو
قطع من الطماطم، كما
هو مبين في الصورة
أعلاه، وتزين بقطعة
من الجوز .

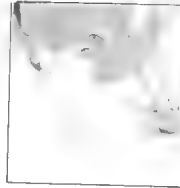


تخبز في فرن متوسط
الحرارة، يرش عليها
مسحوق السكر
الناعم، توضع بينها
حيات الكرز الملونة.

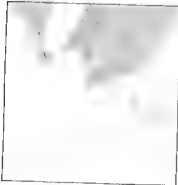
التزيين بالزبدة



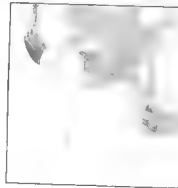
تصبح قطعة من
الزبدة مثقلة بسماعة
٢,٥٠ سنتيمتراً بين
لصافتين رطبتين حتى
تأخذ قطعة الزبدة
شكلاً مستديراً. يمكن
فرك كرات الزبدة
بالخردل أو بالبقدونس
المفروم.



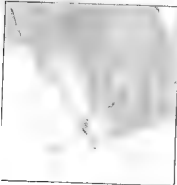
لعمل وردة من الزبدة
تُستعمل ثلاث ملاعق
بأحجام مختلفة وقالب
من الزبدة الباردة وماء
مثلج.



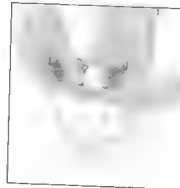
أو تحضّر قطع من
الزبدة على شكل
أصابع باستعمال قاطع
خاص.



يقطّع قالب الزبدة
شرائح رقيقة بالمعلقة
الصغيرة ويوضع القطع
في ماء مثلج ثم يقطع
بالمعلقة المتوسطة الحجم
وأخيراً بالمعلقة الكبيرة
على أن تغطس المعلقة
في الماء الساخن قبل
استعمالها كل مرّة.



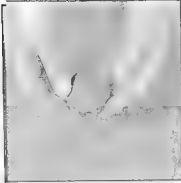
يمكن تحضير الزبدة
مع الأعشاب المفرومة
على نار متوسطة ثم
تبرد قليلاً. تغطى
أصابع الزبدة بورق
بلاستيك وتترك لتبرد
ثم تقطع



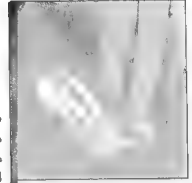
تلف قطع متوسطة من
الزبدة حول القطع
الصغيرة، ثم تلف
القطع المتوسطة بقطع
كبيرة فتتشكل وردة من
الزبدة تُحفظ في الثلاجة
أو في الماء المثلج حتى
موعد استعمالها في
تزيين أطباق الطعام.

التزين باللحم

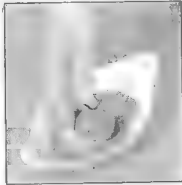
يخلط اللحم المفروم
الخالي من الدهن بالملح
والبهار والبصل المبشور
ويُعطي شكل كرات
باليدين المبلّتين بالماء.



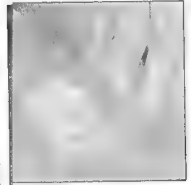
يزال الدهن من اطراف
شريحة اللحم وتقطع
طولياً الى خطوط
متوازية لا تصل الى
القاعدة.



تعمّر كرات اللحم على
البقدونس المفروم ناعماً
أو الفليفلة الحمراء
الحريفة المطحونة أو
حبّات الفلفل المطحونة
خشناً.



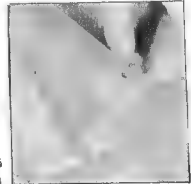
يقطّع اللحم عرضياً
بخطوط متقاطعة مع
خطوط الطول.



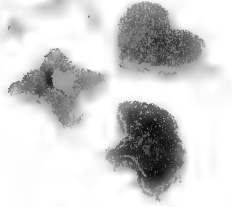
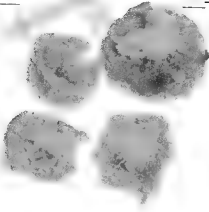
يغرز في كرة اللحم
الجوز أو الصنوبر
واللوز المحمصين
بالزبدة.



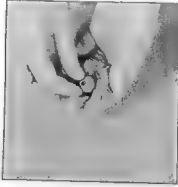
تقطع شريحة اللحم
الى مربعات متوسطة
الحجم، تقلل بالزيت
الساخن أو الزبدة
فتتشكّل أزهار من
اللحم.



التزيين باللحم



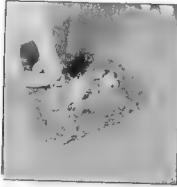
يخلط اللحم المفروم مع
البصلة المبشورة
والبيض والصلح والبهار.
يشكل منه كره
تحشى بالزيتون خالي
النوى.



يخلط اللحم المفروم
الناعم مع البصلة
المبشورة والبيض
والصلح والبهار. يمد في
صينية مدهونة بالزبدة.



يمكن مد اللحم
وحشوه بمخلل
الملفوف والزيتون.



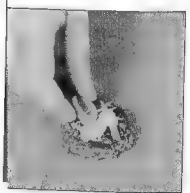
تدخل إلى فرن ساخن
وتترك فيه حتى ينضج
اللحم. بعد أن ينضج
اللحم، يرفع من
الصينية ويوضع على
لوح خشبي ويقطع إلى
أشكال مختلفة.



يُلف اللحم المحشو
على شكل أسطوانة
تقلي بالزبدة حتى
تحمر، وتقطع إلى
حلقات.

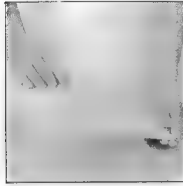


يزين كل شكل
بحسب الرغبة إما
بالزيتون أو بالمخلل.

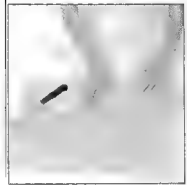




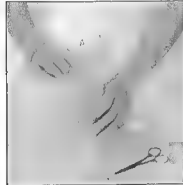
صنع القمع



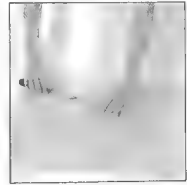
يلف المثلث على بعضه
ويتثنى زاويته الثالثة
الباقية الى اسفل فيتخذ
القمع شكل مخروط.



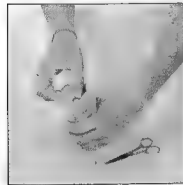
تؤخذ ورقة زبدية
مستطيلة ينثنى طرفها
على الطرف الثاني
لتصبح بشكل مثلث.



تقص فتحات مختلفة
الاحجام والاشكال في
اسفل القمع. يملأ
القمع بالكريما ويطوي
اعلى القمع ثلاث طيات
نحو الداخل. تمسك
الطيات باليد ويضغط
عليها منعاً لخروج
الكريما منها.



تقص الورقة المثلثية
في مكان الطي إلى
مثلثين.



يمسك القمع باليد
اليسرى ويثبت يرس
زاوية من خمس
وأربعين درجة مع
السطح المرغوب تزيينه،
ويضغط عليه باليد
اليمنى برفق.

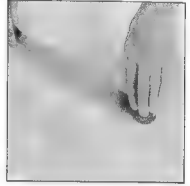


تمسك زاوية المثلث
بإحدى اليدين وتمسك
الورقة من طرفها باليد
الأخرى.

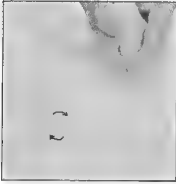
التزيين بالسكر



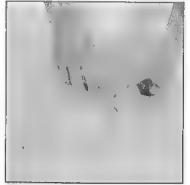
لتشكيل وردة من عجينة السكر، يضغط حول رأس عود خشبي لتصبح على شكل مخروطي. ثم تسطح عجينة أخرى بسكين خاص.



يستعمل القمع في صنع الزهرات وذلك بأن يملأ القمع بعجينة السكر. يضغط باليد اليمنى على القمع ويستعمل باليد اليسرى للتوجيه.



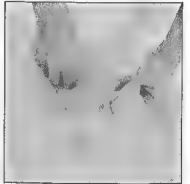
يبدأ بترتيب الوردة بلف قطع العجين المسطحة حول الشكل المخروطي وضغطها باليد حتى تلتصق.



يوضع على كل زهرة نقاط من عجينة السكر الملونة بلون مختلف وتترك حتى تجف.



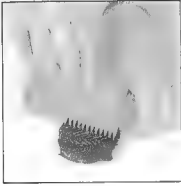
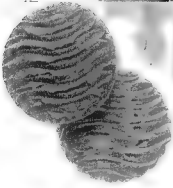
تترك الوردة حتى تجف ويزين بها قوالب الكاكو والحلويات.



يمكن تشكيل أشكال مختلفة وذلك بقص فوهة القمع بفتحة تتناسب مع الشكل المطلوب.

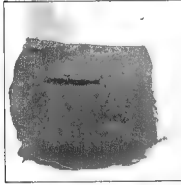
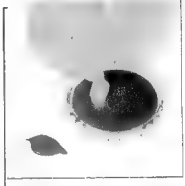


التزيين بالشوكولا



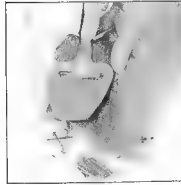
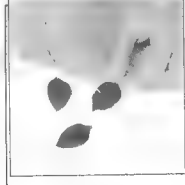
تدهن قوالب التورتة أو قطع البسكويت بالشوكولا المذوب وتزخرف بأداة خاصة على شكل أمواج.

تجمع بعض أوراق الشجر والورد، تفسل وتجفف جيداً. يذوّب الشوكولا حتى يصير سائلاً على نار خفيفة جداً. يرفع الوعاء عن النار وتمسك ورقة الورد من طرفها وتغطس من إحدى جهتيها.



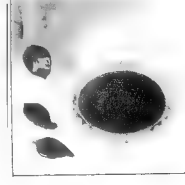
أو يُمدد الشوكولا المذوب على سطح بارد جداً بسكين. عندما يجمد قليلاً وقبل أن تقسو قشرته يقطع بسكين إلى شرائح رقيقة جداً تلف على ذاتها وتترك لتتصلب قبل استعمالها.

توضع الورقة على جهتها غير الدهونة فوق سطح بارد جداً. يرسم عليها بعدد خشبي شكل عروق ورقة الشجر.

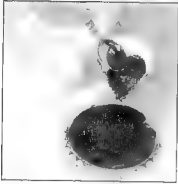
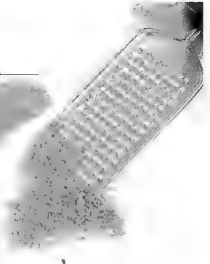
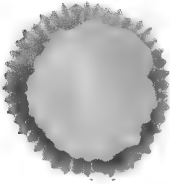


يمكن الحصول على لفائف الشوكولا ببشره بالسكين المستعمل لبشر الخضار.

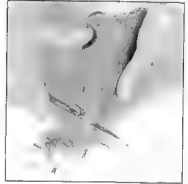
عندما تبرد تماماً ترفع من طرفها بحذر. توضع أوراق الشوكولا في مكان بارد حتى موعد استعمالها.



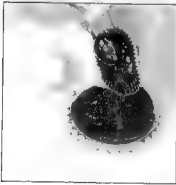
التزيين بالشوكولا



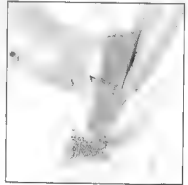
يُنَوَّب الشوكولا على
نار خفيفة في وعاء
مزدوج العقر (الوعاء
السفلي يحوي ماء).
يوضع في كل قالب
من الورق قليل من
الشوكولا.



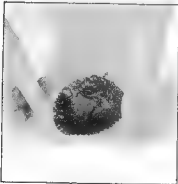
يغرم الشوكولا
بسكين حادة طويلة
النصل فرما ناعما
ويزين به سطح قوالب
التورت.



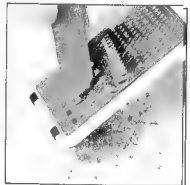
يُدَوَّر القالب حتى
يغطي الشوكولا كل
جوانبه ويعاد الشوكولا
الزائد الى الوعاء.



يمكن الحصول عل
أشكال حلزونية من
الشوكولا وذلك ببشر
الشوكولا بمبشرة
الخضمر (مبشرة
الجزر).

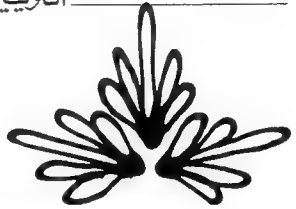
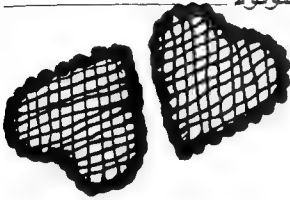


يترك الشوكولا حتى
يبرد ثم يرفع عنه
الورق ويزين بالكريمة.

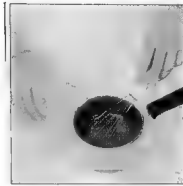


يمكن بشر الشوكولا
بمبشرة الليمون من
الطرف ذي الفتحتين
الكبيرتين.

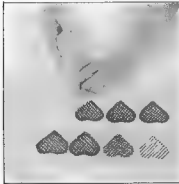
التزيين بالشوكولا



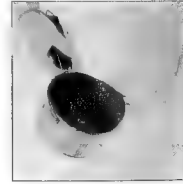
ترسم الأشكال
المرغوبة على ورقة
بقلم أسود. تغطي
الورقة بورق الزبدة.



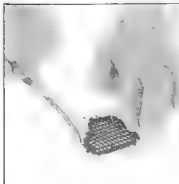
تذوب الشوكولا على
نار خفيفة جداً،
يضاف إليها القليل من
الماء حتى تصبح
سائلة.



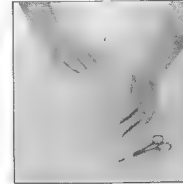
يمرر عليها القمع
الحاوي الشوكولا بدقة
وحذر للحصول على
الشكل المطلوب.



تعبأ الشوكولا السائلة
في القمع.

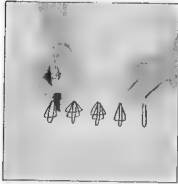


تترك قطع الشوكولا
حتى تبرد ثم ترفع
ويزين بها سطح قوالب
التورت.

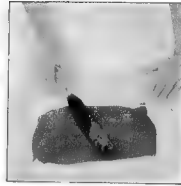


يُلفّ القمع جيداً في
قسمه الأعلى منعاً
لتسرب الشوكولا.
يشق أسفل القمع شفا
صغيراً بمقص.

التزيين بالشوكولا



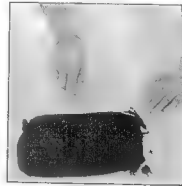
يرسم الشكل المرغوب
على ورقة بقلم أسود.
تغطى الورقة بورق
الزبدة.



يصب الشوكولا على
ورق مدهون بالزبدة
ويمد بسكين.



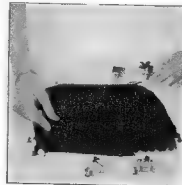
تعبأ الشوكولا السائلة
في القمع. يشق أسفل
القمع شقاً صغيراً
بمقص.



يقطع الى مربعات أو
معينات بحسب الرغبة
برأس سكين حادة

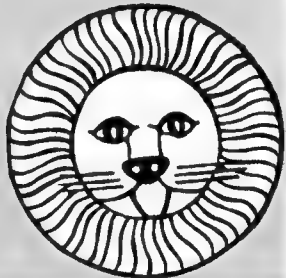


يمرر القمع بدقة وحذر
لتغطية الرسم.
يمكن رسم نقاط أو
كتابة أسماء الأشخاص
باستعمال القمع
مباشرة ومن دون
رسمها سابقاً على ورق.



يمكن تقطيع الشوكولا
الى اشكال متنوعة
بقواطع مختلفة ويترك
حتى يبرد تماماً ثم
يزين به.

اشكال للترتين

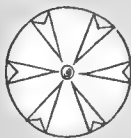
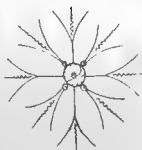
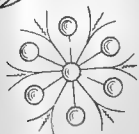


اشكال للتزيين





اشكال للتزيين

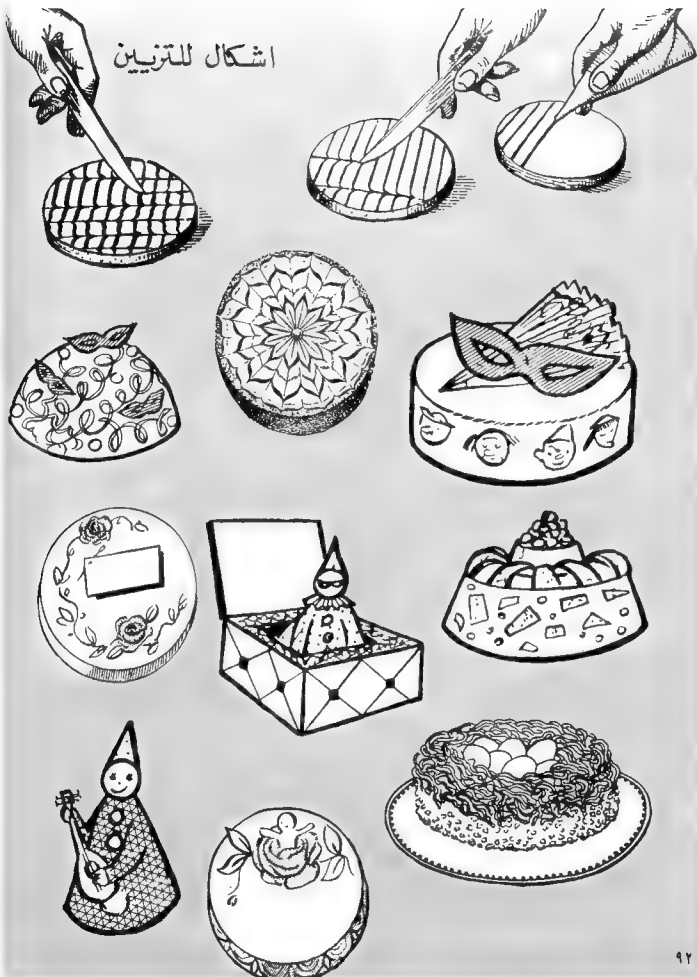




اشكال للتزيين



اشكال للترزين



اصول الاستقبال

هناك مثل شعبي شرقي يؤكد أن استقبال الضيف أهم من دعوته الى المائدة. والاستقبال كلمة توحى بمجموعة من التصرفات اللائقة وتعبير الوجه المُرْهبة والكلمات

اللطيفة، التي تجعل الضيف يشى غريته عن أجوائه اليومية الحميمة ويشعر انه من اهل البيت الذي حلّ عليه ضيفاً. على أن هذه المعاني والتصرفات ليست كل ما يقتضيه حسن الاستقبال. فهناك تقاليد وعادات تكسّست بمرور الزمن وتراكم الخبرات الانسانية فباتت تؤلف ما يُعرف بآداب المائدة. ولآداب المائدة في عصرنا قواعد مُحَدَّدة يتناول بعضها كيفية وضع الأتية وأدوات الطعام، وترتيب مقاعد الضيوف بحيث يتألفون بسرعة، وترتيب الصفايح

المليئة بالطعام فتبدو بحدّ ذاتها دعوة الى الاقبال على هذا الطعام. ولضمان نجاح دعوة الى عشاء مثلاً في مناسبة معينة، تقضي آداب المائدة بتحضير بعض الاصناف التي توحى بجو المناسبة، وايضاً باعداد زينة للأطباق والمائدة وجو الغرفة، تتسجم مع هذه المناسبة. وأهم من كل هذه الشكليات تصرّف المضيف والمضيفة تبعاً لقواعد عامة تشمل تناول الطعام وتبادل الاحاديث وسكب الاطعمة واستعمال كل من الأدوات المتوافرة على المائدة، من شوك وملاعق وسكاكين وأكواب والخ... ولرؤية البيت دور أساسي في انجاح كل دعوة. يبدأ هذا الدور مع اطلالة اول ضيف ويتقبّل الهدايا بامتنان ومرح ويستمر حتى توديع آخر ضيف. وتحكم هذه التصرفات قواعد لم يعد باستطاعة أية سيدة عصرية أن تغفل عنها.



توجيه الدعوة

توجيه الدعوة بفرص تزيين أسماء المدعوين وتزيين مدى مكان استضافتهم وتزويدهم بكتب مسند الدعوة وصورة كل أرجاع أو زوار الضيف

بموجب الدعوة إلى دعوة بعض القواعد العامة التي لا تعد شرطية بحدوثها في عصرنا إلا أن أعمال بعضها ما يزال يُعتبر مثلاً لأرباب الدعوات

من أهم هذه القواعد وجوب إرسال الدعوات قبل موعد التوبة بوقت كافٍ يُنظم الدعوة وقتها، أي قبل أسبوعين أو ثلاثة أسابيع ويصنع هذا خصوصاً في حال كان المدعو من رجال الأعمال والذين يسافرون أو يزارون في شدة ظروفهم بتنظيم وقتهم ومواعيدهم بدقة وعلى المدى البعيد

إذا كانت الدعوة برسوم يجب أن تكون مضمونة تضمن المظهر، استوصية الدعوة إلى المصطلح الكبري والدعوات المكتوبة بخط اليد مضمونة من الاستدانة إذا كان الإصدقاء مُقررين فيمكن الاتصال بهم هاتفياً لإطلاعهم الدعوة

وإذا كان أسلوب الدعوة فلا بد أن يُرفَّح فيه أمور كثيرة لتجنب الانشغال والاستفسار

تضمن الدعوة بصفة إلى اسم المدعو ذكر المدعو والذكر والتاريخ اليوم للحد من التباسها ويزج المصطلح (شعبه أو عدد أو جولة مع مشروطين وثلاثين مضمونة وأيضاً) والانشغال من يدرك نوع الانشغال أيضاً

وعلى صاحب الدعوة أن يذكر اسمه ومكانه ووقتها يُعتبر للمدعو أن يتصل به مؤكداً حضوره أو مفقداً وهذا يؤكد لأصاحب الدعوة بصفة عدد المدعوين سبيلين محتملين

معيرواً إذا كان المضمون يسكن في منطقة تليق فيجوز به إرفاق بطاقة الدعوة بحقيبة مُرسلة مضمونة، وإذا كان مكان الدعوة

قواعد عامة

جذاباً من دون أن يطفى على الأصناف الأخرى. وعند تحديد اصناف الولاية يُفترض استبعاد الاصناف المتشابهة أو المتنافرة كلياً بموادها الاساسية.

لا يُقدّم على المائدة نفسها صنفان من اللحم مثلاً، مرفقان بالمواد ذاتها، أو لهما المنظر نفسه.

ولا يجوز تقديم صلصة الكاري، تتبعها قشدة بلون الكاري. ولا يُزيّن الطبق الاساسي بالفاكهة اذا كانت الاطباق الثانوية

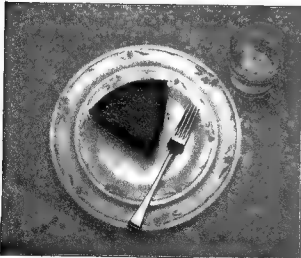
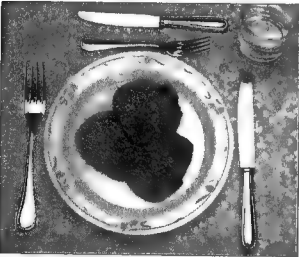
لا بد للاصناف التي توفّر حجة من ان تكون متكاملة ومتناسقة. وعلى الرغم من كون هدف الطعام الاساسي هو دغغة حاسة الذوق، فلا بد من ان ترضي الاصناف حاسة النظر بالوانها وزينتها وترتيبها على المائدة. تلك هي القاعدة العامة، ونورد اهم التفاصيل:

قواعد عريضة

تقضي القاعدة بابرار مزايا كل صنف واكسابه مظهراً



قواعد عامة



تحوي فاكهة. وإذا كان أحد الأطباق يحوي صلصة الطماطم فينبغي تجنب تقديم الطماطم مع المقبلات. ولا تقدم الأجبان في آخر الوليمة بعد طبق يحوي اصنافاً منها. ولا تقدم السلطة البيضاء بعد طبق من البطاطا المهروسة.

والبطاطا والمعجنات والأرز يتم اختيار واحد منها ولا يجوز أن تقدم كلها أو صنفان منها معاً في وجبة واحدة.

المهم أن تكون الأصناف متنوعة قوامها البروتين والنشويات والدهنيات أي العناصر الغذائية الأساسية، وأن يتمثل كل من هذه العناصر في طبق واحد لا أكثر.

لهذا السبب ننصح ربة البيت بكتابة قائمة الطعام المُعد لوجبة كاملة بما فيها من اصناف، ثم تتذكر محتويات كل صنف ويظهره النهائي. عليها أيضاً أن تتصور تجاوز هذه الاصناف على مائدة واحدة وتحرص على ألا يزعج للنظر ولا حاسة الذوق.

الاستغناء: تستثنى من هذه القواعد الالام المخصصة لتذوق نوع معين من الأطعمة كالتي تقدم فيها اصناف عديدة من الاجبان أو الطرائد أو الاسماك...

تسلسل الاطباق: القاعدة العامة التي يُستحسن مراعاتها قدر الامكان، تنهي بتقديم الاصناف الباردة قبل الساخنة، والاصناف الخفيفة قبل الدسمة، واللحوم البيضاء قبل الحمراء. والطبق المتكبر ببهارات حريفة أو بالثوم والبصل يُقدم بعد طبق ندي المذاق وخفيف.

عدد الاصناف: الاصناف الدسمة والمعقدة والكثيرة لم تعد مرغوبة في عصرنا. ونادراً ما يلتقي على الموائد الحديثة أكثر من صنفين أو ثلاثة، باستثناء موائد مناسبات كبرى كالافراح والاعياد. على المضيف ألا يُغضب ضيفه فيحرجه ويهمل معدته ما هو فوق طاقتها بحجة المبالغة في تكريمه. وعليه أن يتذكر أن المقبلات والمشبهيات المرفقة بالاصناف الاساسية من نوع الزبدة والخبز والمخللات والزيتون والفجل وما شابه، كلها تملأ فراغاً مهماً وتشبع من دون أن تثقل على المعدة.

اختيار الاصناف: يستحسن تقرير الصنف الاساسي أولاً، ثم المقبلات، واخيراً الحطيف.

وعلى الاصناف المختارة أن تكون متكاملة، فإذا كان الطبق الاساسي خفيفاً فيمكن أن يأتي بعده صنف من الطوى غني بمواد الغذائية ووافر بكميته. أما المقبلات فهي التي تضفي على الوليمة جو المناسبة السعيدة.

قواعد عامة

عائلة الخواقة مثل هذه العائلة تتميز ما بالقرب سبعة اصناف مختلفة، وتكون بمثابة على صاحب الدعوة واجباً كثيرة وتلكه وقتاً طويلاً، عموماً ما تجتمع اصنافهم على هذه الخواقة ١٠ اذ كان صيانتهم من السوء، لذلك الى هذه الامثلة

تختلف هذه البواقي مستند طويلاً من العن في الصنوع بالاهتمام الى كمية كبيرة من الاجبة والكمون والقصبات ويقترض هذه النوع من البواقي تزييناً كبيراً في الاصناف لإمكان سير حدائق كل منها على حدة، ويصحب تقديم كل من الاصناف الخمسة بكلمات قليلة حتى لا يسبح عن الزبانية، ارتفاع او مناس

في مثل هذه الحال، يمكن تربية القيت الى تشارك صنفين او ثلاثة، تفضل مسبقاً ويحفظ في الشلابة الى يوم الدعوة

المطويات لا يُقبل زينة الا ١٠ اُزيلت اصناف الضموم بهنوع الشرب، شمس به يمكن تقديم عصير الفاكهة وعصير الحمض وعصير الليمون وعصير الطماطم ويوجد معدنية او مياه غازية والحل ويصحب اعداد اصناف الشرب في الليل من الفاكهة الباردة دماً للدراسم ويصحب شربها جاذبة من الاسرائيل حيث تتوافر الاصناف الخمسة بمواصلات مختلفة شريفي كل الطيب والخبير

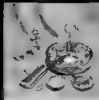
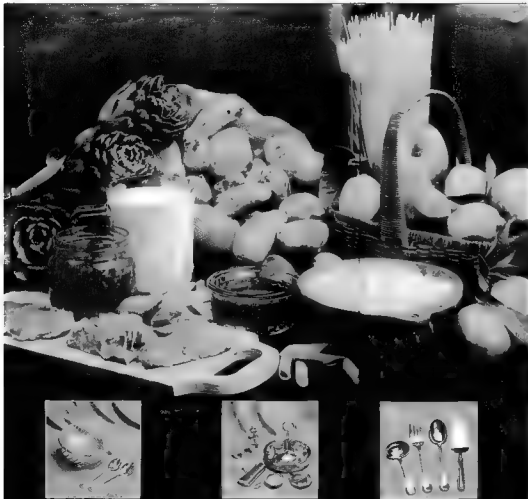
ويُصحب بملح وجبات خياد اصطناعية في الشلابة حتى موزع الزبانية ويحافظ وجبة من كل وحدة تخرج من الشلابة في أثناء الزبانية

المشروبات

يُقتضى وضع تصميم عام للزبانية يتناسب معاصف الضموم المصنوعة والبول انشابة ومستويات شربها

والفصل هو تسهيل تفاصيل هذا التصميم على زينة لاكمال اجزاء المربوبات والفرانس، نظراً عن التصميم المكتوب تمكين ربة البيت من معرفة ما هو متوافر من مواد يولية لازمة للتصميم المتضمن وما هو غير متوافر منها ويصحبها أيضاً لتتأكد من توافر البواقي للزينة والتمتينا من هديتي وكذا في وسواها، وايضاً ما يقتضى تلبية من زبانه وشعره والحل

التصميم هذا يولي ربة القيت من الارياك حيث تتكاتف الفرانس في اللحظة الأخيرة او بعد فوات الآراء، فحينئذ اصحابها ولا تجدوا ايستمتها صافية ومشرفة، حين ترحب بهديتي





للعصيف ويوضع فوق «الفرازل» في الفرن تحت الاضواء
الخفيفة بدرجة لا تحترق ويؤخذ بها اللحم والقمح والبطاطا
يقدم هذا الصنف في طبق المشوي نفسه

أقبل موهب تقديم «الأتومات» تفل القشور المشوية بالقمح
في الفرن ثم تصفى وتترك حتى يبرد السكر التام

ملاحظة: تستعمل كشرابات و «البراني» الحامض بالفرن
لظهور اللحم أو يؤخذ اللحم على النار

المساحة ٧ مساهات تكتم للشويات الخشيرة
المساحة المثالية ١٢ روج يلقى حساء السمك وتلفس فيه
الاسماك الكبيرة الحجم

بعد حذر يلقى تشابك الاسماك الصغيرة
المساحة المثالية يدخل طبق اللحم والقشر الى الفرن
وتحترق البطاطا

بعد عشر دقائق يبدأ الشواء بتقديم حساء السمك

الملاحظات

مفهر من انواع المشابك مثلكا بغير
والاشربة واقرين ميسالنج

الاصناف

حساء السمك جويابيه
لحم عدم مطبوخ بالاصناف
برويشة (فرازل) بلكويا
بطاطا

للحظوظ

لحمية مطبوخة بالشمس

يجب ان يُحشد في التصميم المثلى للارضية برتقاني دس
لكيفية تصديق الارضية ثباتاً تراخيها لتدبيرها هناك اصناف
يطبخها اعدادها ايضاً او ساعات عديدة واصناف تُعتمد قبل
لديها وهناك اصناف يمكن الترخاها وحفظها في الثلاجة عن
ان تسخن وتقدم على النار وعلى اصناف من اللحم تكسب
نكهة جذابة لدى تسخينها. البرويشة او «الفرازل» مثلاً، تُصنع
بحيث لا تكون تحتاج إلا الى دقائق معدودة في فرن ساخن
والدس. الشوي في الفرن يستبدل بغيره بوجهه في الفرن
الواني مثلاً

البرويشة الخشيرة غريبة لآلال الحساء الاميرة التي
تتقدم بمزاج الفانيه. انها ذاكية ربة البيت الفانيه التي
تقدم موهب ويضع «الفرازل» في الفرن ويبرد اعراج الحصى
المجففة من الثلاجة ويؤخذ قناري من هذا الصنف او ذلك.

ويؤخذ نوعاً من هذه البرويشة بالخدمة في اصناف
فراشية تشابك عناصر روية كالبه على سبيل المثال ويمكن
لخدمة البيت الفانيه ان تكتسب مقام البرويشة وتطبخ على انها
اصناف تزيدها

التزيين الفانيه

في اليوم السابق للارضية: يعطى الصحن يتشقق حيث
الخدمة بالخدمة

بعد مساهات قبل الارضية: تصفى القشور للخدمة
والشمس يوضع طبقه تشابك مشوي طرية الجوف في طبق
خاص بالفرن ويؤخذ طبق القشور وتلقى بالخبثا فلفل ثانياً
ويوضع الصحن في الثلاجة مثلاً مثلاً كبرويشة بالزيت
تصنع مينة البيساندير في مكان بارد

أربع مساهات قبل الارضية: ثباتاً روية مينة البيساندير على
التصل

يطلق انيس والخدمة يعطى حتى حساء السمك يعطى
الحمر الابيض في الفرن تغلى الشواء يلقى السمك يوضع
في صحن ويؤخذ بيوت خشاف وحفظ في الثلاجة. ثباتاً كل
مفهر لحم القدام بالخدمة تكم بالاصناف المثالية تغلى
الطماطو وتلقى شرائح الكويا ويضع «الفرازل» ويوضع كل
هذه التواء في طبق

تشر البنية ويضع الصحن

المساحة ٦ ويصلى مساه يعلق اللحم والاشربة المتلفة
مع انيس والخدمة وتلقى مينة البيساندير بالخدمة تزين
وتوضع في الفرن

استقبال الضيوف

اساساً توزيع المقاعد بشكل يسهل التعارف وتبادل الاحاديث.

حول الطاولة المستطيلة يجلس المضيف وزوجته عند طرفي المائدة، او يجلسان وجهاً الى وجه، في المقابلين المتقابلين الموازيين لوسطها.

وفي حال عدم الاستعانة بخدم يستحسن ان تجلس سيدة البيت في المكان الاقرب الى المطبخ لتتمكن من التحرك بلا عناء ومن دون ان تزجج ايأاً من الضيوف.

بالنسبة الى الزوار تكون اماكن ضيف الشرف قريبة من صاحب الدعوة. وفي الولايم المائلية تحجز هذه الاماكن للاكبر سنأاً. واذا وجدت شخصيتان مهمأتان، فتجلسان على طرفي المائدة وتلقيان الاهتمام ذاته. الطاولة المستديرة تحل مشكلة توزيع المقاعد على الضيوف بحسب اهميتهم.

واذا كان بين المدعوين اطفال، فتعد لهم مائدة منفصلة عن مائدة الكبار.

اسماء المدعوين

في الطللات الرسمية توزع بطاقة تحمل اسم كل مدعو امام صحنه على المائدة، لترشده الى مقعده. وهذه البطاقات تفقد ضرورية في حال كان عدد المدعوين كبيراً كي لا يلقوا حائرين وبأحدين عن المقعد المخصص لهم.

تكون هذه البطاقات في غاية البساطة والمهم ان يكتب عليها الاسم بخط انيق. اذا ارادت المضييفة صنع هذه البطاقات بنفسها فما عليها سوى اخذ ورق سميك وقصه مربعات، وطي كل مربع تبعاً لخط عمودي يخرق وسطه. يكتب اسم المدعو على نصف مساحة المربع وتتركز البطاقة على قاعدتها، ويحيث يظهر الاسم ويقرأ بسهولة.

يمكن لسيدة البيت ان تزين هذه البطاقات برسوم طرية تشيع جوأ مرحأاً، اذا كانت موهوبة ولديها الوقت الكافي لاتقانها. وقد يحفظ المدعوون بالبطاقات كذكرى حلوة.

تتوافر في الاسواق بطاقات من خرف تستعمل لهذه الغاية وميزتها انها تفصل فتحمي الاسماء المدونة عليها ويمكن استعمالها عدة مرات.

هناك ايضاً بطاقات لطفلات الاطفال يمكن التفنن في تزيينها اذا صنعت في البيت، ويمكن اختيارها جاهزة ومرسومة بما يرضي خيالهم الطريف ويجتذب اهتمامهم.



المدعوين. وهذا الفصل مخصص لكيفية الاستقبال اللائق والاهتمام بالضيوف وخدمتهم.

استقبال على باب المدخل: يكون استقبال الضيوف من قبل المضيف او خادمه. المهم ان يكلف شخص بالترحيب بالمضيف وتولي استلام معطفه وتلقي الهدايا والازهار وارشاده الضيف الى غرفة الحفلة.

ويُفترض بالمضيف ان يعد زهرات باحجام مختلفة لوضع الازهار المهداة اليه، وان يحاطط بتخصيص اماكن تبرز جمال الازهار ويراهها كل المدعوين. في الولايم الكبرى يخصص مكان لحفظ المعاطف والشالات، واذا تعدد وجود مكان خاص، توضع هذه الاشياء في احدى غرف النوم، وان لم يكن هذا الحل هو الامثل. ويطلب من مُستلم الهدايا تدوين اسم كل من يهدي ليتسنى للمضيف توجيه الشكر اللازم اليه.

تعريف الضيوف: لدى دخول الضيف غرفة الحفلة يتولى المضيف تقديمه الى الحضور. تقضي التقاليد الرسمية بتقديم الاصفر سنأاً الى الاكبر. وفي المناسبات العائلية لا يتبع التعارف قواعد معقدة، وغالباً ما يتم تلقائياً. ولتمهيد سبل تبادل الاحاديث بين الضيوف يستحسن ارفاق التقديم بذكر مهنة الضيف او اختصاصه او اهتمامه بموضوع معين. ولا داعي لذكر الاقارب إلا في الحفلات الرسمية.

اماكن المدعوين

تحديد اماكن المدعوين حول المائدة يتطلب خبرة اجتماعية وانسانية عريفة، والكثير من اللياقة. ويصح هذا بنوع خاص في حال كون الضيوف لا يعرف بعضهم بعضاً. المطلوب



استقبال الضيوف

قائمة الطعام

قليل من الميسورين. لكن في عصرنا مكاتب نوّقر خداماً مُدرّبين على تقديم الاطعمة للضيوف في الطلات الرسمية والمناسبات غير العادية. كحفلة فرح مثلاً.

في الحفلات التي تضمّ اصداقاء واقارب تستعين ربة البيت بالعربة الجوّارة لنقل الاطباق من المطبخ الى غرفة الطعام، وإعادة الصحن الفارغة المستعملة الى المطبخ. في حال كون المائدة نوعاً من المصنف توضع الاطباق والشوك والسكاكين على طاولة صغيرة قرب المائدة، ويتناولها المدعوون ويتولّى كلّ منهم سكّب ما يريد في صحنه، ويعود به الى مقعده. هذه الطريقة العصرية تُتبع عندما يكون عدد الضيوف كبيراً. وهناك طريقة عصرية ايضاً، تُتبع في حال كانت الاصناف جدّ متنوعة وياردة، فيتم ملء الصحن في المطبخ ثم تُقدّم الى الضيوف.

يقدم كلّ صنف من الاطعمة الى السيدات أولاً، بدءاً من الاكبر سنّاً، ثم الى الرجال. ويقف من يقمّ الاطباق دائماً على يسار الضيف. ويرفع الصحن الفارغ من الجهة اليسرى للضيف ويوضع امامه الصحن النظيف المخصّص للصنف التالي، من الجهة اليمنى.

في الحفلات التي تضمّ عدداً كبيراً من المدعوين وفي المصنف وفي الحفلات الجميمة، قائمة الطعام فكرة غير واردة على الاطلاق. لكن اذا كانت حفلة العشاء لمناسبة اجتماعية وعدد المدعوين لا يزيد عن ستة اشخاص فان قائمة الطعام تُميّز المائدة وترفع مستواها.

تُطبع اِسماء الاصناف بألّة كاتبة على بطاقة صغيرة، واذا كان الخط واضحاً وجميلاً يمكن ان تُدوّن باليد فتضفي على الجلسة طابع المودّة. والمضيف المالك موهبة الرسم، يمكنه تزيين كلّ بطاقة بالأحرف الاولى من اسم المدعو الذي ستوضع امام صحنه. ويمكن زخرفة البطاقة برسم ازهار وبعض اواني المائدة.

وهناك فكرة لطيفة وعملية اذا كانت المائدة لا تتسع للبطاقات، وتقضي بكتابة اسماء الاصناف بقلم ملون على مرآة.

الخدمة على المائدة

وفرة الخدم في المنازل كانت وما تزال مقصورة على عدد





ان الحديث الدائر حول المائدة شيق يثير اهتمام المدعوين، فيبادر الى رفع الصحون والصحاف من دون افراغ المائدة تماماً من محتوياتها، ثم يقدم القهوة الى الجالسين حولها.

يلاحظ هنا انه لا يلحق بربة البيت ان تختفي في مطبخها بعد العشاء وتبدأ بتنظيف الصحون وأدوات الطعام، وضيوفها ما يزالون جالسين الى المائدة او في غرفة الاستقبال.

اذا وجد خدام في المنزل وكانت المائدة مناسبة لحفلة رسمية، فيطلب من الخادمة الاعتناء بنظافة ملابسها، ويكون ثوبها اسود طويل الكمين وفوقه مزينة بيضاء. اما الخادم فيرتدي طقمًا اسود وقميصاً بيضاء وربطة عنق سوداء. او يرتدي الخدم الزي الفولكلوري الشعبي المحلي.

في كل الاحوال، وحتى عندما تجمع المائدة اصداقاء مقربين، لا يجوز تفريغ بقايا الصحون إلا في المطبخ. وعند تغيير ادوات المائدة يجب تجنب قعقة الصحون والشوك والمللاع والسكاكين.

آداب المائدة لا تقف التدخين في اثناء الطعام، في الالائم الرسمية. والدوافة عموماً لا يدخنون وهم يتناولون طعامهم. على ان بعض اجواء الموائد الحميمة والتي تطول الجلسة حولها وتكثر الاحاديث، قد تدفع احد المدعوين الى اشغال سيكارة، فما على المضيف سوى ان يضع منقضة بجانب صحنه ويستبدلها بثانية نظيفة من حين الى آخر.

تقدم القهوة في غرفة الاستقبال، الا في حال لاحظ المضيف

الخدمة على المائدة

يُقدّم الطعام أولاً الى السيدة الجالسة عن يمين رب البيت ويُمرّر على سائر السيدات وأخيراً على ربة البيت. بعد ذلك يُقدّم الصنف الى الرجال بدءاً بالجالس منهم عن يمين ربة البيت وانتهاء بصاحب البيت.

نذكر بان الطبق يُقدّم دائماً من الجهة اليسرى للمدعو ويرفع الصحن المستعمل من الجهة اليسرى، ويُستبدل بأخر نظيف من الجهة اليمنى.

يعرض كل صنف على المدعوين مرتين باستثناء الحساء والاجبان التي تُعرض مرّة واحدة.

يجب ان نتذكر:

قبيل موعد الوليمة على المضيف ان يستعرض في ذهنه ما تمّ من اعداد، وما قد يكون ناقصاً. من اهم ما عليه ان يتذكره الآتي:

- مراجعة فكرته والتأكد من كون مشترياته كاملة غير منقوصة. وإذا اكتشف نقصاً فيها، عليه ان يبادر الى اقتنائه بسرعة. قد يكون هذا النقص مهماً كالخبز مثلاً، وقد يكون من الكماليات كالزبد من الازهار. وفي كل الاحوال الافضل اكتشاف النواقص قبل موعد الوليمة.

- من الضروري تهيئة كل الاطعمة في المطبخ بحيث تكون جاهزة للانتقال الى المائدة، كفصل الخضّر مثلاً واخراج الصحون من الخزائن وتنظيفها والمخ...

- اتمام اعداد المخبّلات وتسخين بعضها في الفرن.

- التأكد من نظافة غرفة الحمام، واحتوائها كل ما قد يحتاجه الضيف من مناشف وصابون وورق ومشط. وفي حال الانتارة بالشموع يفترض اقتناء كمية اضافية منها لاستبدال كل شمعة تحترق. وكذلك يفترض اقتناء احتياط من اللبّات الكهربائية.

- يجب تلقّد صيدلية المنزل وتزويدها بما ينقصها من ادوية قد تُطلّب من ثورع الاسبرين وما شابه.

- قبل وصول المدعوين يوضع غطاء المائدة ويزين بالازهار والشمعدانات، بعد تنظيفها وتلميعها بالطبع، وترتب المالح والقوط وسائر ادوات الطعام.



الاطار المناسب



يكون عددها كافياً ليتبين الضيف بوضوح ادوات المائدة واللوان الصحون ومحتويات الأطباق.

قبل وصول المدعوين لا بد من تهوية غرفة الحفلة. ثم يُكفّ الجو وتخفّص درجة الحرارة الى ما دون المعدّل الطبيعي، لأن وجود عدد كبير من الناس في غرفة واحدة سيؤدي الى ارتفاع درجة حرارة هذه الغرفة.

وعلى المضيف ألا يفتح باباً او نافذة خلف اي مدعو، بقصد تهوية الغرفة او تعديل درجة حرارتها، في اثناء الحفلة.

الموسيقى: اختيار الموسيقى مسألة ذوق ولباقة. من القواعد العامة لهذا الاختيار تجنب الموسيقى الكلاسيكية إلا في حال التأكد من كونها مرغوبة من قبل المدعوين كافة.

الاقضل هو سؤال المدعوين عما اذا كانوا راغبين بالموسيقى وعن نوع الموسيقى الذي يترآحون اليه.

الاطار هو الجو العام المحيط بحفلة يتخلّلها تناول المدعوين لوجبة طعام. اعداد الاطعمة اللذيذة وتزيينها، وترتيب المائدة بذوق ومعرفة، وتوزيع الاضواء باتقان، وتنسيق الازهار بفن، كل هذا يشيع البهجة والمرح في جو الحفلة.

ولساحة المنزل وامكانيات المضيف دور بارز في تصميم الحفلة وتحديد نوعها والتمكن من اضافة اجواء معينة عليها. لكن ايّاً تكن الامكانيات، وحتى لمناسبة حفلة بسيطة او وجبة حميمة، يبقى العنصر الاساسي في توفير جو مرح وانجاح أية حفلة، هو الترحيب بالضيف.

اجواء الحفلة: على المضيف ان يشعر بتأثير الانارة على نفسية المدعوين. ويلاحظ في هذا المجال ان الاضواء الساطعة ليست هي المفضّلة دائماً. وتُعتبر اضاءة الشموع هي الافضل، لانها تضيفي جواً رومانسياً على الغرفة وتوثّق روابط الالفة والسرور وفي حال اختيار الانارة بالشموع، يُفترض ان

آداب المائدة

يده، عليه بطلب المساعدة من مدعو آخر، مكانه قريب من الماء أو الخبز.

- تُقَدَّم الضيافة للسيدة المتقدمة في العمر أولاً، والسيدات قبل الرجال دائماً.

- في الولائم وفي المطاعم يُحظر استعمال المسواك.

أدوات تناول الطعام

هناك نوعان من أدوات تناول الطعام الشوك والملاعق والسكاكين ونوع آخر هو المعى. النوع الأخير مستعمل في بعض البلدان الآسيوية وقواعد استعماله تتطلب تدريباً ومهارة. سنقصر حديثنا على النوع الأول الشائع في كل بلاد العالم:

السكين: يمسك السكين باليد اليمنى وتوضع السبابة على جهة غير القاطعة. لا يوضع السكين في الفم ولا يستعمل للتأشير به في أثناء الحديث، ولا يستعمل السكين لنقع الخبز أو لتحريك الطعام.

الشوكة: لا تمسك الشوكة باليد اليمنى على الإطلاق. تمسك دائماً باليد اليسرى وتظهرها الى اعلى. يمكن استعمالها لخلط الطعام في الصحن.

الملحقة: تمسك باليد اليمنى فتوضع على راحة اليد بين السبابة والإبهام. وتستعمل لتناول الحساء.

في حال التوقف عن تناول الطعام لوقت قصير يوضع السكين والشوكة في الطبق وليس على جوانبه. بعد الانتهاء من تناول الطعام يوضع السكين والشوكة في وسط الطبق تبعاً لخطين متوازيين ومتقاربين.

الفلوطة: حين يفتح صاحب الدعوة الفلوة المطوية امام صحته فهذا يعني إمكان الشروع في تناول الطعام. توضع الفلوة على الركبتين ولا تُكَلَّق بياقة القميص. يبدأ بهذه الحركة صاحب الدعوة ثم يتبعه المدعوين.

البهارات: في حال خلط الملحقة القريبة من الملح أو البهار يؤخذ قليل منه من ملحقة أخرى بملقعة صغيرة توضع عادة امام كل طبق.

غطاء المائدة: يوضع فوق قطعة قماش لتخفيف الصوت ولحماية الطولبة من الحرارة المنبعثة من بعض الاطباق.

غسل الاصابع: يوضع وعاء يحوي ماء فاتراً وحلقة من الليمون الحامض أو بقة من الورد، على يسار الضيف. تمس أطراف الاصابع بالماء داخل الوعاء وتجبف بمنشفة.

حسن التصرف في أثناء تناول الطعام أمر بالغ الأهمية. واتقان آداب المائدة يضيف جواً انيقاً ومشهياً يكمل جمال المائدة وجاذب فضيحتها وزينتها، وفخامة أتياتها وأدواتها.

نورد فيما يلي أبرز قواعد آداب المائدة:

- يجلس الضيف مستقيماً ولا يرتاح في مقعده أو يستند رأسه بيده مثلاً، ولا يضع على المائدة سوى معصيه.

- من المعيب للتكلم والفم مليء بالطعام. ويتم المضغ بهدوء وحرص على عدم اصدار اي صوت.

- لا يصح شرب اي سائل إلا بعد ابتلاع الطعام وافرغ الفم منه تماماً. تسمح الشفتان بالفلوة قبل الشرب وبعدده. ولا يرفع الكوع في أثناء تقريب الكوب من الفم.

- توضع كمية من الطعام في الفم تناسب حجمه، ويجبث لا يبدو مجشواً باكثراً مما يستوعب.

- يتم ابتلاع ما في الفم قبل تلقيه مرة ثانية.

- يفتح الفم بما يتناسب مع حجم لقمة صغيرة وليس أكثر.

- عند ارتشاف الملاعق الأخيرة من الحساء ترفع قليلاً جهة الطبق القريبة من المدعو باتجاه وسط المائدة.

- تُستعمل شوكة لفمس قطعة صغيرة من الخبز في الصلصة. ولا تؤخذ قطعة الخبز باليد لتفقس في الصلصة.

- تؤخذ نوى الزيتون أو بزر البرتقال من الفم براحة يد مضمومة على بعضها وتحجب الشفتين، بحيث لا يظهر الفم ولا ما يخرج منه. في حال اضطرار المدعو الى اخراج قطعة كبيرة نسبياً من فمه كمضمة الدجاج مثلاً، فعليه بوضع العظمة على الشوكة ثم على حافة الطبق. والقاعدة العامة في مثل هذه الاحوال، تقضي بتقاضي الارتباك والحيرة، وعدم القيام بما يجنب النظر.

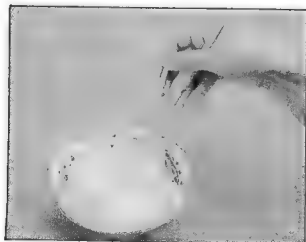
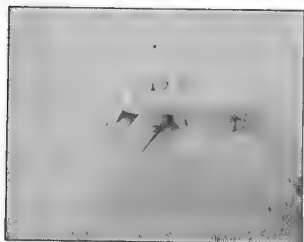
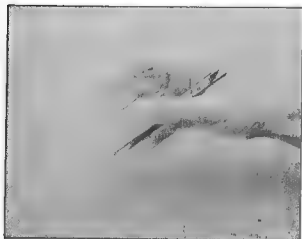
- أطباق التقديم، يحوي كل منها لمقعة للمسبك. تُستعمل هذه الملقعة وتعاد الى مكانها. ولا يسكب من يتناول الطعام بملقته الخاصة ولا بشوكته، لا يتناول اي طعام من طبق التقديم قبل ان يسبكه في صحته.

- سكب كمية تزيد عن الحاجة خطأ لأن قواعد المائدة تقضي بعدم ترك فضلات في الصحن. التقدير الصحيح لكمية الطعام الكافية أمر ضروري، والافضل ان يسكب للمرء أقل من حاجته وليس أكثر.

- في حال حاجة المدعو الى الخبز أو الماء البعيد عن متناول

آداب المائدة

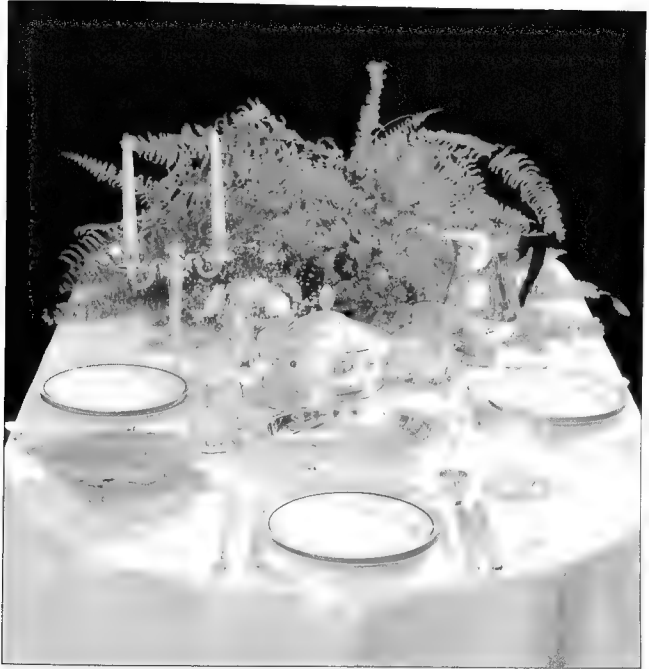
الطريقة الصينية



الطريقة العادية



ترتيب الفضيّات



معرفة كيفية استعمال الاواني الفضية بدقة، وتحديد مكان ووظيفة كل منها تبعاً لنوع الوجبة، محطة بالغة الاهمية في فنون ترتيب الموائد.

ولكون الصور المرفقة بالشرح اوضح الدلائل، اليك مجموعة من الصور والشروحات، يبين كل منها طريقة معينة لترتيب الفضيّات بحيث تلائم نوع الوجبة ومحتوياتها.

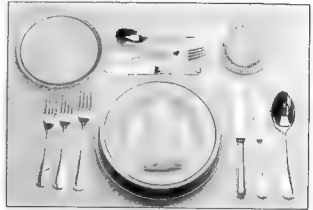
انقان ترتيب الفضيّات يضفي عل المائدة رونقاً وجمالاً. المائدة العائلية اليومية تتحول بفضل الاواني الفضية الى وليمة تتسم بالفخامة وتوحي ببهجة المناسبة السعيدة.

الفضيّات تضاعف جانب الاطباق الشهية وترتقي بزينة الى مستوى التحفة الفنية الثمينة. وهي اساس لا بد منه للمائدة الانيقة المعدة لمناسبة رسمية.

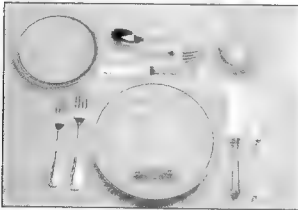
ترتيب الفصيات



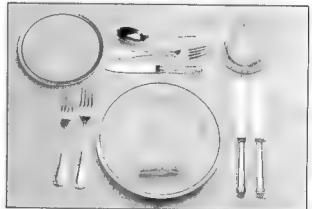
٢ - وجبة مؤلفة من مقليات وحساء ولحم وحبوبيات وفاكهة



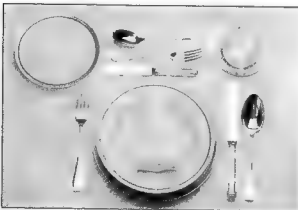
١ - وجبة كاملة مؤلفة من مقليات وحساء وسمك ولحم وحبوبيات وفاكهة



٤ - وجبة مؤلفة من سمك ولحم وحبوبيات وفاكهة



٣ - وجبة مؤلفة من مقليات ولحم وحبوبيات وفاكهة

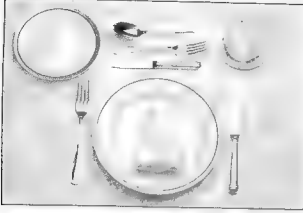


٦ - وجبة عادية مؤلفة من حساء ولحم وحبوبيات وفاكهة ويتضاف الفصيات اللازمة لإطلاق اضافية

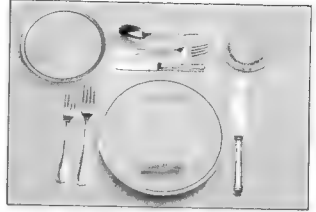


٥ - وجبة مؤلفة من سلطة وحساء ولحم وحبوبيات وفاكهة

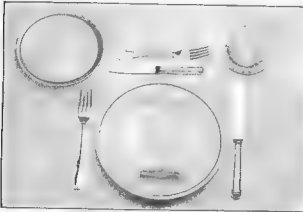
ترتيب الفصيات



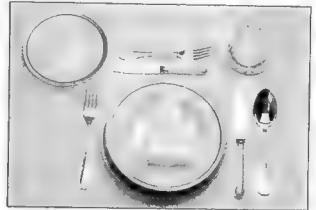
٨ - وحدة مؤلفة من طبق لحم مع حلويات وفاكهة



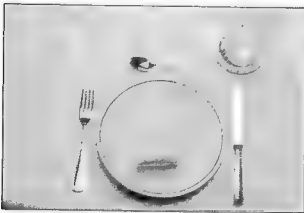
٧ - وحدة مؤلفة من سلطة او مقليات ولحم وحلويات وفاكهة



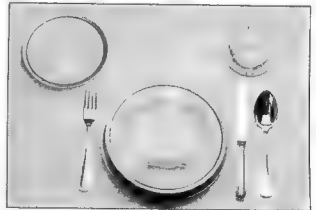
١٠ - وحدة مؤلفة من طبق واحد مع فاكهة وتوضع الفصيات الاربعة لاطراف اضافية



٩ - وحدة مؤلفة من حساء ولحم وفاكهة



١٢ - ترتيب الطبق الاخير في الوجبة المكونة من الحلويات والفاكهة. وتستعمل ملعقة اولاً للحلويات ثم شوكة وسكين للفاكهة



١١ - وحدة مؤلفة من حساء ولحم.

ترتيب الفوط

شكل الفراشة: هذا الشكل جميل وأنيق لكن تنفيذه أصعب من سائر الأشكال. يتحقق شكل الفراشة تبعاً للمراحل الآتية:

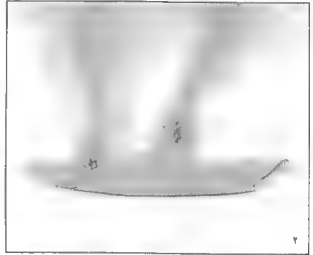
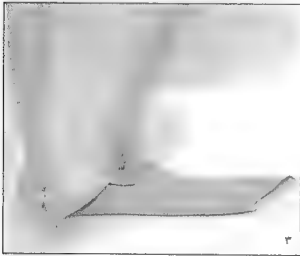
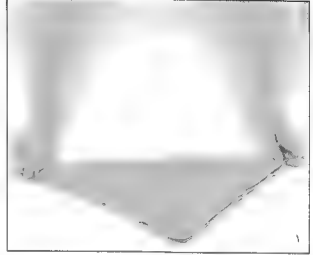
١ - تفتح الفوطة ويطوى أحد أطرافها بحيث تتخذ شكل مثلث.

٢ - تطوى زاوية المثلث القائمة إلى الأسفل.

٣ - يطوى طرفاها الجانبيان إلى أعلى فيصير المثلث صغير تكرر العملية.

٤ - يطوى طرفاها نحو وسطها فتبدو كالفراشة.

٥ - توضع الفوطة بعد تشكيلها في وسط الطبق.



ترتيب القوط

شكل الطرف: يتم طي القوطة على شكل طرف تبعاً للمراحل المبينة في الصور كالاتي:

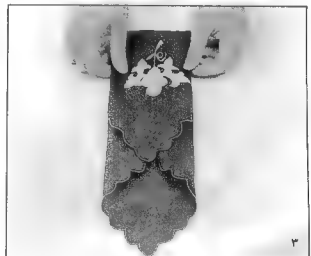
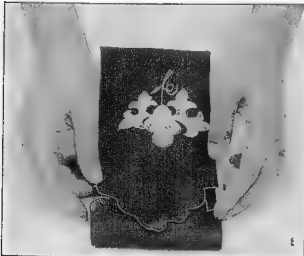
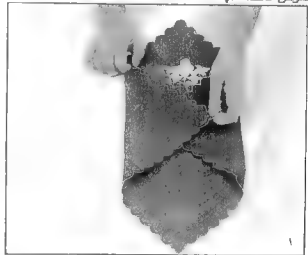
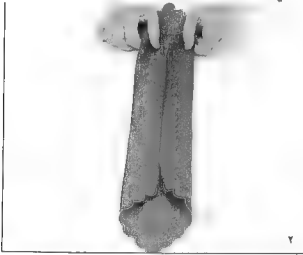
١ - تفتح القوطة على الطاولة ويطوى طرفها باتجاه وسطها.

٢ - يطوى مرة ثانية نحو داخلها لتأخذ شكل مستطيل طويل له طرفان.

٣ - يطوى الطرف السفلي باتجاه العلوي حتى تفصل بينهما سنتيمترات قليلة فقط.

٤ - يطوى الطرف العلوي الى اسفل ويوضع تحت الطرف السفلي فتبدو القوطة كأنها طرف.

ترتيب القوط بأشكال هندسية وفنية يتم عن نوى المضيف ويكسب المائدة مزيداً من الفخامة والرونق. غالباً ما تُعطى القوط شكل مثلث او مستطيل وتوضع على الصحن، او على جانبه الايمن. وهناك اشكال مختلفة تلفت انتباه المدعوين نعرض بعضها منها:



ترتيب الفوط

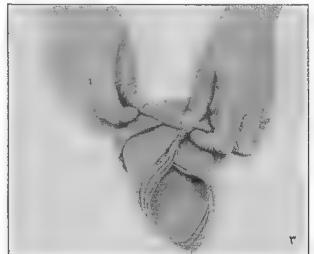
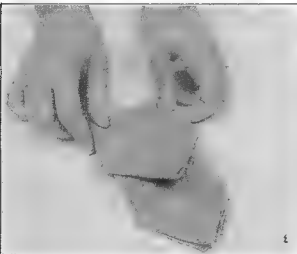
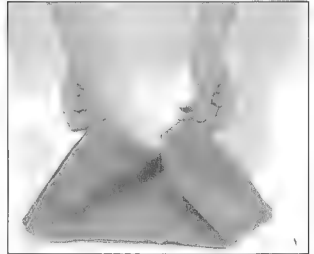
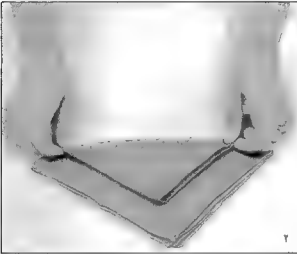
شكل مبدل السفرة: يشبه شكل المندبل الظاهر بعضه من جيب السفرة القريب من الياقة. يتم تنفيذه تبعاً للمراحل الآتية:

١ - بعد فتح الفوطة على الطاولة تطوى اربع مرات لتأخذ شكل مربع.

٢ - تطوى احدى زوايا المربع الى داخل الفوطة فيشكل مثلثاً صغيراً.

٣ - تطوى احدى زوايا المثلث الى داخل الفوطة ثم تتابع بالزاوية الأخرى.

٤ - تقليب الفوطة على طرفها الثاني فتتخذ الشكل المبين في الصورة.



ترتيب الضوط

شكل الاطار: كبير الحجم نسبياً يوضع في وسط الطبق بعد تنفيذه.

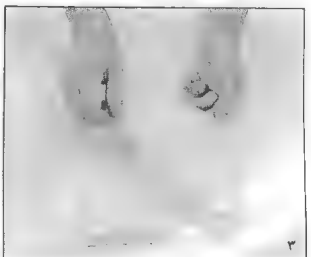
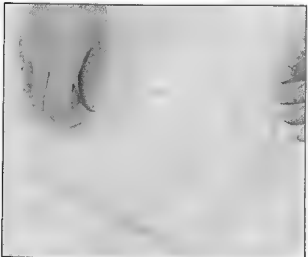
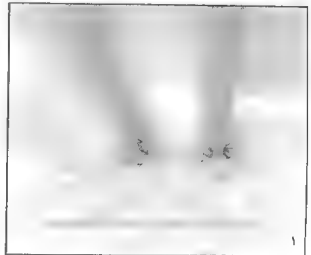
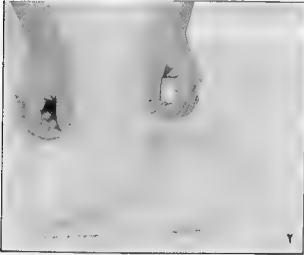
سهل التنفيذ ويتم باتباع الطرق التالية:

١ - تفتح الفوطة ويُطوى طرفها العلوي نحو الأسفل، وطرفها الأسفل نحو الأعلى.

٢ - تدار الفوطة على جهتها الثانية ثم يقبض أحد أطرافها الى داخلها.

٣ - يطوى طرفها المقابل ويدخل في الفتحة الواقعة في الجهة المقابلة له - يضغط عليها ليستوي سطحها.

٤ - توضع الفوطة بعد تنفيذه في وسط الطبق.





طرق تقديم بعض الاطعمة

القهوة: تضي آداب المائدة بتقديم القهوة من دون استئذان الضيوف او سؤالهم عن رغبتهم او عدم رغبتهم يتناولوها. تُقدّم القهوة في الصالون، ويجوز تقديمها بعد نهاية الوجبة على مائدة الطعام. ربة البيت هي التي تقدّم الفناجين الفارغة ووعاء السكر في حال كانت القهوة افرنجية. القهوة العربية تُسكب ثم تقدّم. وتشرب القهوة اياً يكن نوعها وهي حارة.

الاجبان: تقدم الاجبان على لوح من خشب وتكون منوعة لتناسب مختلف الانواق. تؤكل الاجبان بالشوكة والسكين، واذا كانت الجلسة عائلية فيسمح باستعمال السكين فقط. في الولائم الرسمية تقدم الاجبان مرة واحدة.

السلطعون: يقدم السلطعون مقطوعاً الى شطرين ومفتوحاً او يقطع الى عدة اجزاء. تقدّم معه كسّارة للاقطه، وشوكة لها سنّان مخصّصة لانتزاع لحمه. ويقدم ايضاً إناء صغير لغسل الاصابع.

الكركد: يقدّم كسلطعون مشطوراً الى جزئين ومفتوحاً، او يقطع شرحات.

بعض انواع الاطعمة يتطلب انتقالاً في التقديم وعلماً بكيفية تناوله. اخترنا نماذج من الانواع التي تقدّم باستمرار على الموائد الرسمية وفي المناسبات غير العادية:

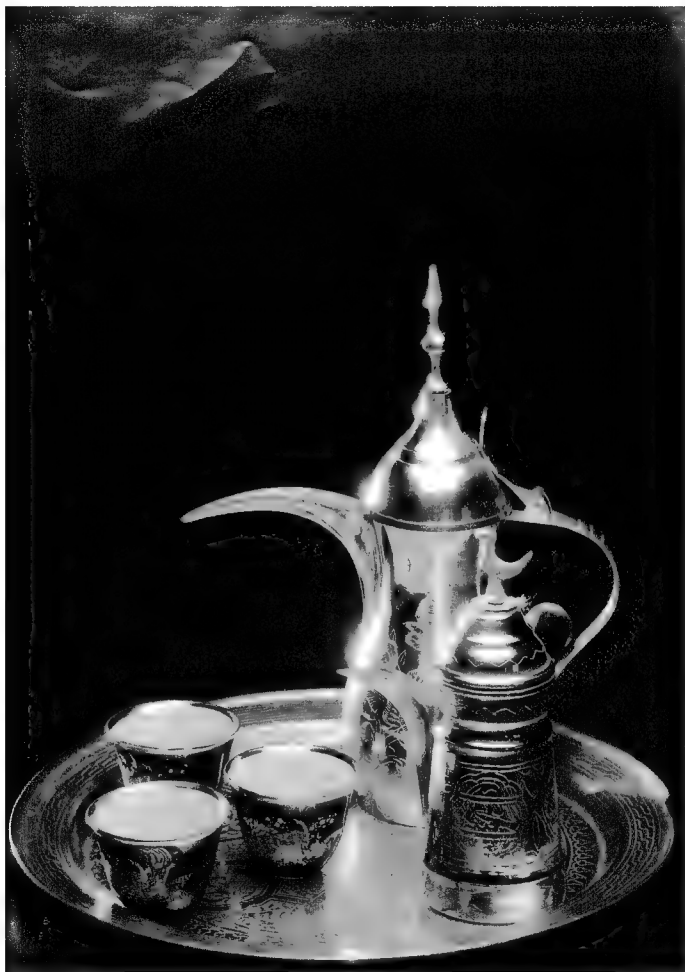
الارضي شوكي (الخرشوف): تقدّم حبّاتها كاملة ويؤخذ كل ورقة منها بالاصابع فتغمس بالصلصة المدهّنة خصيصاً لها، والتي تُسكب في صحن الطعام.

الهليون: هناك طريقتان لتناول الهليون. يؤخذ بالاصابع ويغمس في الصلصة. او يقطع رأسه بالشوكة ويؤكل بها. يجب انتظار ان تبدأ ربة البيت بتناول الهليون فيبتّع الضيوف الطريقة التي اختارتها.

الموز: هناك طريقتان ايضاً لتناول الموز: تفصل القشرة عن الجهات الاربع على طول الموزة بشوكة وسكين، ثم تمسك الموزة من اسفلها باليد اليسرى وتتوكل بقضيمات صغيرة. او تُقشر الموزة بشوكة وسكين ثم تقطع حلقات بالشوكة.

الزبدة: تؤخذ قطعة من الزبدة بالسكين المخصّص لها وتوضع على طرف الصحن وتدهن قطع صغيرة من الخبز بالزبدة. لا تدهن شرحة الخبز بأكملها بالزبدة إلا في وجبة الفطور الصباحي.





طرق تقديم بعض الأطعمة

البوش المسلوق: يكرس رأس البوش بملعقة صغيرة ويُؤكل بالملعقة خصوصاً إذا كانت رحيمة ويُفضل تغليف البشينة الوادعة بكمليه يوريشيا في الصحن والتقديم بالتوازي بالملعقة يسكن.

البوش: تلتصق البشينة في أربعة أركان متقاربة تُخرج البشينة وتُقسم البشينة إلى أربع قطع ويُؤكل كل منها على حدة.

الخبيز: في البروبات العائلية يُقطع الخبز ويربّع في ستة على الأربعة على الموائد الرسمية يوضع الخبز في صحن صغيرة يُرتب كل منها من بين كل مدعى من أربع البشينة أن يكرس الخبز لطفة بخر بحجم ثمانية، كلما احتاج البوش وبعد تناول الأطعمة كلها، ويُبلّ لتقديم البشينة، تُنظف البشينة من فئات الخبز استشارة صوب.

الغرائز: لا يؤخذ الغرائز باليد ويُقسم بل تُقطع حيث أن أربعة أجود يُقسم كل جزء منها بالبشينة ويُقطع يسكن تسعة اليد اليسرى.

الإحسان: عن أيضاً لا يُقسم ويُؤكل بالملعقة لتسبب في يؤكل بها الدواش.

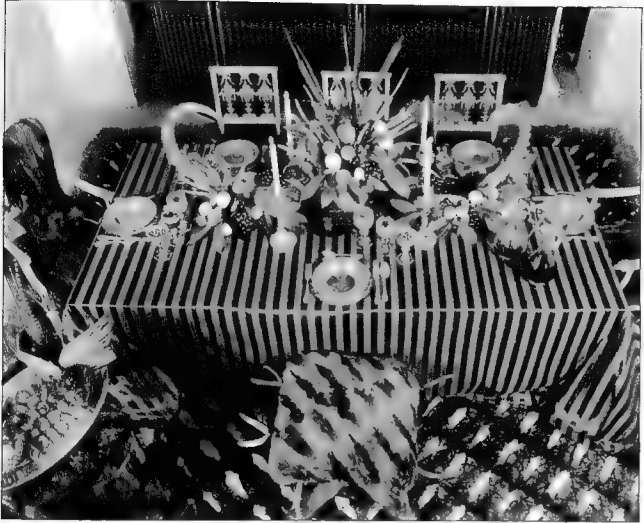
الصحن: في الولائم تُصنع صحن صلبة يسكن، ولا يصير استعمال السكين، والشوكة التخصيص للأطعمة الأخرى، إذا صُفد الصحن صلبة يستلحق التقديم بين الأيدي والسماية يوريشيا على حافة الصحن.

الصحن: في الولائم الكبيرة يُسكب الصحن قبل جاري تدوير حول المائدة، لذلك يجب أن يكون الصحن حراً تسبب ملعقة الصحن باليد اليسرى وتُفصل إلى الفم من جهة رأسها.

الصحن: يقدم الصحن مثالبه شريطة بطقس صحن يوريشيا وتصل الفم الصحن يؤكل الصحن بالأصابع حبة حبة، وكيفية يوريشيا في راحة اليد ثم يوريشيا في الصحن.

الصحن: صحن السبلة عن شكل قريب صغير يوريشيا على يد صحن الصحن تقدم الصحن قبل عرض طبق اللحم على خمرين، يُؤكل الصحن بالبشينة ومن دون استعمال سكين، لذلك تُقطع الصحن والأوراق التي تتلف معها، حتى لا يُخرج الصحن يمكن أيضاً لتقديم الصحن مع الأصابع.

تزئين المائدة



الربيع: تُزَيَّن المائدة في هذا الفصل الزاهي بازهار الحقول النضرة. تُسَقِّق الازهار في سلال صغيرة من الفخار او الزجاج المكسو قعره بططب اصطناعي. وتوضع سلال الازهار على القوط او على يسار كل من المدعوين.

لمناسبة بعض الاعياد الواقعة في فصل الربيع، يمكن تزئين المائدة ببيض مصنوع من السكر ومزكش بالوان فرجة، او بارانب من اليسكويث، او بتسيق الازهار الطبيعية في اكواب صغيرة مزيَّعة تُصَفَّ على حفاف المائدة بكاملها، او تقطعها بخطوط منحنية او مستقيمة.

الصيف: الفرصة متاحة في هذا الفصل لتزوين المائدة بفاكهة الصيف كالكرز مثلاً، او بحرَّم دقيقة من القمح الذهبي والازهار الزرقاء. ويمكن وضع إناء كبير مليء بالفاكهة النضرة والخضر الندية في وسط مائدة مقصِف.

المائدة الزاهية بزينة جميلة تبعث البهجة في نفوس المدعوين. وهي بالتالي تستحق ما يُبذَل في سبيل تجميلها من جهودٍ وشحنٍ للذوق والمخيلة.

اول قواعد تزوين المائدة يقضي بتجنّب التكديس العمودي الذي يحجب رؤية بعض المدعوين لبعضهم الآخر، ويعيق تبادل الاحاديث. اجمل باقة ازهار وافخر شمعدان يتحولان الى مصدر ازعاج للضيوف حين ينتصب الواحد منهما جداراً حاجباً للنظر!

تبدأ الزينة بالتفكير في تصميم يتسجم مع نوع الدعوة. واصناف الاطباق، وايضاً مع فصول السنة. فيما يلي بعض الافكار والتصاميم المعتمدة والتي يمكن تطويرها وتكييفها مع الظروف والمناسبات:

تزئين المائدة

ستفصل مثلاً واحداً يبرز ما اوردها اعلاه:

لنتصور ان صديقاً للعائلة عاد من رحلة الى اليونان واستضافته للاحتفال بسلامة عودته الى الوطن. قد يُسعدنا ان يتذكر رحلته من احياء المائدة، فنقله بتزيينها بلوراق الدوالي واكواب الفخار البني اللون وأنية شرقية يونانية الرسم والرموز، ويوضع وعاء كبير من الخزف اليوناني يحوي المراد الاساسية للطعمة اليونانية كالباذنجان والفلفل الأخضر والاصفر والاحمر والليمون الحامض والطماطم والخ...

كانت تلك افكار ونماذج، والامكانات في هذا المجال لا تحصى واكثر من ان تُعد.

فيمكن اختيار اكواب دقيقة وطويلة لتزيين المائدة ببعض عيدان المعكرونة الدقيقة «سباغيتي»، أو تستعمل صحن من الخزف الايطالي تحمل رسوماً لناظر ومعاليم ايطالية.

وإذا اريد للمائدة ان تذكر المدعوين باجواء جزر المحيط الهادي، فتوضع عليها صحاف بلورية تحوي شريحات الاناناس...

والطابع الاسباني تشيعه موسيقى اسبانية ناعمة وغط اسبانية، وربما دمي صغيرة ترتدي ازياء فولكلورية.

ويمثل هذه الاشياء نواد جواً روسياً أو هندياً أو صينياً أو يابانياً والخ...

كل ما علينا لاضفاء جو بلد معين على مائدة معينة هو تذكر ما ينتجه هذا البلد من خضر وفاكهة وازهار، وكل ما يوحى بالجو المميز لهذا البلد.

الخريف: تُختار ألوان الخريف الدافئة لتزيين المائدة مع التنبه الى تناغمها مع لون السماط ويمكن وضع اوراق العنب وشماره الى جانب كل صحن.

الشتاء: تزين المائدة في فصل الامطار باغصان صغيرة من شجر الصنوبر الدائم الخضرة. وبين الاغصان يُوزع الجوز والبندق واللوز الجاف والتفاح الاحمر أو اية مادة متوافرة في الاسواق وتوحي بسهرات الشتاء الحميمية والسمر حول مدفأة.

الاعيداد: أُنْهَ العيد وبهجته يجب ان تنعكسا على المائدة. يمكن مثلاً عقد شرائط حريرية ملونة على شكل فراشات وربطها بشريط آخر يتمدد ويتمزج بين الصحن. ويمكن تزيين موائد الاعياد بما تيسر من الازهار الموسمية. الهدف الاساسي من تزيين المائدة مناسبة عيد هو اشاعة السرور وجعله مُحْيِماً على الجو طوال وقت الوليمة.

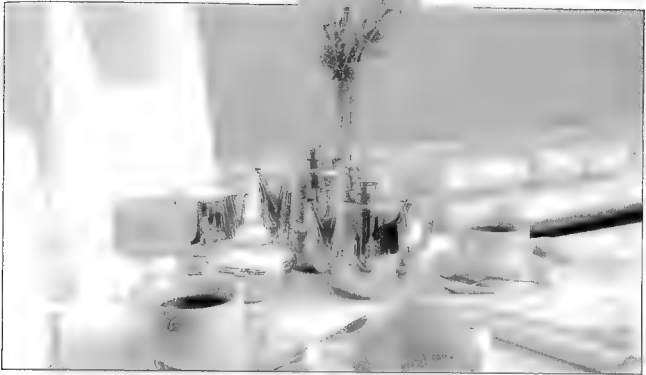
المناخ والطريقة: سرعة وسائل النقل وتوسّع التبادل التجاري جعلوا اشياء عديدة من انتاج بلاد بعيدة، تبدو اليفة في الاسواق. وغالباً ما تكون هذه الاشياء المستوردة طريفة وجذابة. في هذا المجال يمكن تزيين المائدة بفاكهة وخضر وازهار وأنية ذات طابع فولكلوري يُميز بلداناً قديمة، فتعطي على المائدة مسحة من الطرافة والغربة اللثيرتين للدهشة.

وتكون هذه الزينة الطريفة منسجمة مع المناسبة حين نستقبل ضيفاً لاجانب. لو اردنا الاحتفاء بضييف من الولايات المتحدة الاميركية مثلاً، فيستحسن تزيين المائدة بنماذج مُصَغَّرة من ناطحات السحاب. وإذا كان الضيف ايطالياً





مائدة الفطور



فطور «شرقي»، والمقصود فطور تعتمد شعوب الشرق الأوسط، وهو مغني ومنشط، يحتوي عناصر غذائية متنوعة. يتألف الفطور «الشرقي» من الفول المنثّل والبيض المقلي أو المسلوق واللبن الزبادي والزيتون والجبن والزبدة والمربى، بالإضافة الى الشاي أو اللبن أو القهوة.

من فوائد وجبة الفطور بالإضافة الى قيمتها الغذائية، كونها مناسبة لاجتماع العائلة في جو صياحي هادي. ولذلك يستحسن الاهتمام بترتيب مائدة الفطور وتزيينها بالفوط اللينة والادوات الجميلة التي تكسبها رونقاً وتفتح شهية الفاطرين.

ومن الضروري عدم ترك الزبدة مغلقة بالوق والمربى في الوعاء الذي يحفظ به واللبن في علبة. يفضل ترتيب هذه المواد في اوعية انيقة تسهم في تزيين المائدة.

ليس عملياً بالطبع، وضع ادوات من الفضة والكريستال على مائدة فطور العائلة اليومي، لكن لا بد من اختيار غطاء يريح بالبهجة وينسجم مع «المورسلين».

في الصفحة المقابلة اساليب مختلفة لترتيب مائدة فطور لشخص واحد.

وجبة الفطور الصباحي مهمة لأنها تؤثر على نشاط المرء طوال النهار. هذا ما يؤكد اختصاصيو التغذية الصحية، حين ينصحون بايلاء هذه الوجبة اهتماماً خاصاً.

بعض الناس يتجاهل هذه النصيحة ويكتفي بفنجان قهوة وقطعة بسكوت، متدبراً بضيق الوقت. البعض الآخر من الناس، ادرك اهمية الفطور وحرص على توفير الوقت اللازم لتناول وجبة صباحية مغذية.

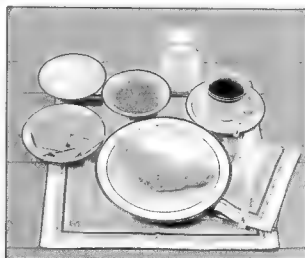
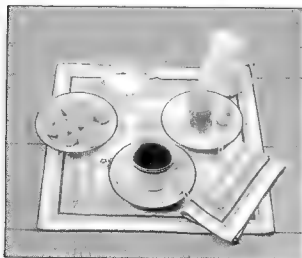
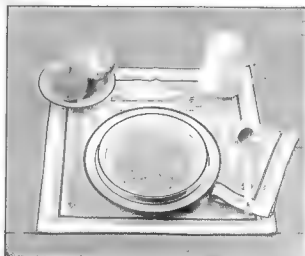
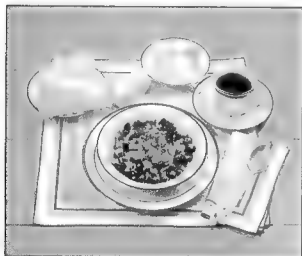
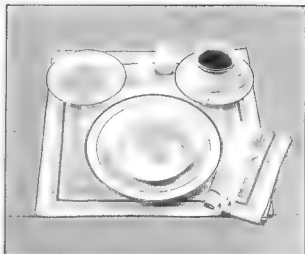
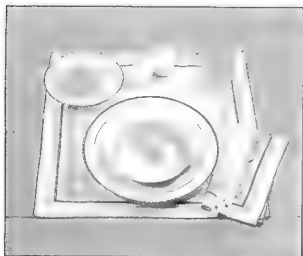
في المجتمعات العالمية المتقدمة صناعياً، يُعتبر الفطور اهم الوجبات، لانه يسمح بتناول غذاء خفيف ومتابعة العمل بعد الظهر، وايضاً لان الأطباء ياتوا ينصحون بعدم انتقال المعدة بعشاء دسم قبل النوم.

وجبات الفطور انواع مصنفة تقليدياً، نذكر اهمها:

فطور «كونتيننتال»، ويتألف من اللبن (الحليب) مع القهوة او مع الشاي، والزبدة وانواع المربى والخبز والبسكوت.

فطور «تقليدي»، يفترض فيه ان يمد الجسم بغذاء كامل، اي ان يحتوي عناصر الغذاء الاساسية الثلاثة: بروتين ونشويات وزيوت. تضاف بعض الفيتامينات الى هذه العناصر بتناول عصير الفاكهة، وتفتني الوجبة الصباحية باللبن (الحليب) والخبز والبيض والفاكهة النضرة او المجففة او السلوكة.

مائدة الفطور



مائدة العائلة

ويمكن عدم توزيع القوط تبعاً لمقتضيات قواعد ترتيب الموائد الرسمية. والخبز يمكن ان يوضع بجانب كل طبق. لكن من الضروري ان تتوسط المائدة حاملة تحوي الزيت والخل والملح والبهار، وايضاً اوراق كل صحن طعام بكأسين، احدهما للماء والثاني للعصير.

اطباق الفاكهة توضع في جانب من المائدة ليسهل توزيعها عند الحاجة اليها.

واذا كانت مائدة العائلة واسعة فيمكن ان تُرتب عليها اطباق السلطة ومجموعة اطباق تحوي المقبلات الباردة. في الصورة المقابلة نموذج لمائدة عائلية بسيطة وانيقة.

انها المائدة التي يجتمع حولها افراد العائلة لتناول وجبات طعامهم اليومي.

تتصف هذه المائدة بالبساطة، ويُفترض في ترتيبها ان يكون منظماً وعملياً.

يمكن استعمال الاغطية والادوات الفاخرة او العادية، وهذا عائد الى الظروف الخاصة بكل بيت، لكن الجامع المشترك لموائد العائلات هو تنظيمها بهدف توفير الراحة لكل فرد، طوال وقت تناول الوجبة.

يمكن الاستغناء عن الاطباق المخصصة للخبز والفاكهة.



مائدة لشخصين



على ذوق مترف. يتوسط المائدة شمعدان ينبعث من شعته ضوء ناعم. ويتمدد على المائدة غطاء أنيق لونه بلون الغوط نفسه، ومشجع مع لون الصحون والصحاف.

تُقدّم في هذه المناسبات اصناف فاخرة من الطعام، ولا يحتاج تحضيرها الى وقت طويل.

يوضع الخبز في سلة صغيرة ويمكن وضعه بالطريقة التقليدية في صحن خاص به على يسار صحن الاكل.

اكتسبت بعض المناسبات التقليدية اهمية خاصة عبر العصور، وتوارثت الاجيال فكرة ضرورة الاحتفال بها بمراسم مُميّزة.

يوم يودّع الناس سنة راحلة ويستقبلون عاماً، مطلاً عليهم شخصياً كمثل عيد ميلادهم، أو مُطلاً على ملايين البشر كعيد رأس السنة مثلاً، قد يفضل البعض الجوّ الحميم حول مائدة لشخصين فقط.

ابرز صفات هذه المائدة الصغيرة، الاناقة والترتيب الشاهد

مائدة الولائم

المحتر ومغرفة وملقعة للمرق او الصلصة.

وتوضع الملقة والشوكة الخاصتين بسكب السلطة في وعاء السلطة.

بعد الصحن وادوات تناول الطعام ترتب الاكواب في الجهة اليمنى للصحن واعلى منه بقليل.

عدد الاكواب يتوقف على عدد المشروبات. كوب الماء وهو الاكبر جمعاً، يوضع في اقصى اليمين. يليه لجهة الصحن كوب عصير الليمون او الطماطم، ثم كوب المربطات الغازية. وكوب الماء هو الوحيد الذي يبقى على المائدة طوال وقت الوليمة، اما كوب العصير فيرفع عن المائدة لدى انتهاء المدعوين من تناول المقبلات.

في حال عدم وجود خدم لتقديم الاطعمة يتولى المدعوين تمرير الصنطاف وادوات السكب من يد الى يد، بدءاً من اليسار باتجاه اليمين.

مواليد الاعياد

تزيين المائدة احد اهمّ العوامل التي تبعث البهجة في نفوس المدعوين.

وماء المائدة باصناف كثيرة وادوات مختلفة ليس شرطاً لنجاح الوليمة. بل على العكس من ذلك، تقضي قواعد ترتيب المائدة بتقادي إتقانها بالصحن والكؤوس والشوك والملاعق وسائر الأدوات. المهم أن يسود التناسق ويبرز الذوق السليم، لتوحي المائدة بمشاعر الارتياح والاسترخاء.

يمتد السّمّاط أولاً، وافضل انواعه الديمقراطي. وإذا كان السّمّاط طويلاً فلا بد من انسجام لونه مع ألوان الصحن. ثم توضع الشوك والملاعق والسكاكين والكؤوس، كل في مكانه المحدّد، وتطوى الفوط التي يجب ان تكون من قماش في ولائم الاعياد. الفراغات بين الاواني تملأ بالازهار والشمعدان.

في الماضي كان كل بيت يحتفظ بمجموعات كاملة من الصحن والفضيات لاستعمالها في مناسبات الاعياد والاحتفالات فقط. اما في ايامنا فنادراً ما تحوي البيوت مجموعات كثيرة من ادوات المائدة. وبات تقديم الاطعمة في صحائف عادية امراً غير مستهجن شرط ان تتسمج ألوانها مع ألوان الصحن.

المهم ان نتجنّب وضع صحنون متباينة الالوان ومتنافرة الاشكال، على المائدة.

يستحسن التقيّد ببعض التقاليد في اعداد الولائم الكبرى. اهم التقاليد التي صارت قواعد ثابتة ما يلي:

تُترك مسافة خمسة وخمسين سنتيمتراً بين كل صحن وآخر. ويثبت كل صحن فوق صحن آخر مسطح يسمى مصحن الخدمة، او فوق فوطه صغيرة مستديرة، حتى لا يترافق عند استعماله. صحن الخبز الصغير يوضع في الجهة اليسرى لاعلى صحن الطعام، ويستبدل في اثناء تناول الطعام بصحن آخر للسلطة.

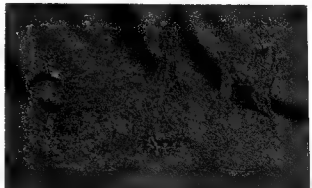
في الماضي كانت الشوكة ترتب بحيث تتجه اسنانها الى وسط المائدة وترتب الملقة بحيث يكون ظهرها المنتفخ الى اعلى. اليوم تصوب اسنان الشوكة الى الجهة المقابلة لها من المائدة، والملقعة تتبع هي أيضاً خطأ مستقيماً وجهتها المجوفة، او جهة السكب الى اعلى.

ترتيب الشوك والملاعق حول الصحنون يكون كالآتي: شن اليسار المصحن توضع شوكة المقبيلات وتكون الابدع عن الصحن، ثلثة لجهة الصحن شوكة السمك، والاقراب الى الصحن هي شوكة اللحم. عن يمين الصحن يوضع سكين المقبيلات ويكون الابدع عن الصحن، ثلثة لجهة الصحن ملقعة الحساء، ثم سكين السمك او سكين خاص بصنف آخر. واقرب الأدوات الى الصحن يكون سكين اللحم. وتوجه الجهة الفاقطة من السكين نحو الصحن.

في اعلى الصحن توضع ملقعة للمُطَيّبات ويعدها شوكة الجبن وسكينه.

سكين الزبدة يوضع على صحن الزبدة باتجاه منحرف، تُلقى ملاعق الحساء اذا كان يقدم في اكواب.

بالاضافة الى الشوك والملاعق والسكاكين المُعدة للاستعمال الفردي، هناك ادوات السكب التي لا بد من وجودها على المائدة، وهي ملقعة كبيرة وشوكة وسكين كبيرتان لتطهير اللحم





مائدة الولائم المفتوحة

السلطة: تحضّر السلطات بطرق مختلفة وهذه أهم أنواعها:

- أرز مسلوق في ماء مالح وممزوج بصلصة «مايونيز» المبهرة، ومغطى بشرحات الطماطم وحلقات الخيار والبيض المسلوق والقرديس وشرحات الانشوجة.

- أرز مسلوق مع «مايونيز» ولحم طيور أو لحم عجل محمّر ومقطع إلى مكعبات.

- سلطة البطاطا والاعشاب.

- بازلاء وشرائح نقائق مقطّع كلّ منها الى اربعة اجزاء ومسكوب عليها خل وخردل.

- سمك مسلوق بارد، منزوع حسكه ومربّط في اوراق الخس وحوله بيض مسلوق وقطع من الطماطم والفجل.

هذه المائدة ظاهرة حديثة في المجتمعات العصرية تسمح باستقبال عدد كبير جداً من المدعوّين. ويقضي هذا الاسلوب في الضيافة بتهيئة ادوات المائدة كلّها، من صحون واكواب وشوك وسكاكين والخ... على طاولة كبيرة بحيث يتسنى لكل مدعو الحصول على حاجته منها.

من الاصناف المناسبة للولائم المفتوحة نورد على سبيل المثال الاطعمة التالية:

مقصف مع صحون وشوك

تتألف هذه الوليمة من أطباق ساخنة وباردة، وقطع صغيرة من الخبز محشوة بالطعام البارد أو الحار، أو موضوع الطعام على سطحها. وإذا لم تتوافر مقاعد للجميع فيجب أن تكون الأطعمة من نوع يسهل تقطيعه بالشوكة من دون سكين.







— مائدة الولائم المفتوحة —

— قطع من لحم الأيـب أو الكبـ أو كبـ الخـيـر، تـحـمـى دها
سـمـطـة خـضـراء أو خـيـر مـعـلـ

أصناف أخرى يـهـيـئ مسـبـوق ومـعـشـر بالمـسـرـين أو
لأشـجـرة بـلـقـم مـلـقـمـة، لـسـمـات

الـخـلـوي، الوـاع من الـفـلـكـة مـسـبـوقـة مـع قـطـر مـجـيـع
صـفـر (شـمـس) اـنـدلس مـطـيـح، صـفـر مـعـكـول ومـعـشـر مـعـكـول
مـسـلـوقـة مـلـقـمـات (Gâteaux) وكـفـت (Gâteaux) أو حـلـوى سـالـن
والـكـسـي (الـصـبـي).

تـكـمـل في هـذا المـصـفـى الوـاع من الـصـبـع من مـلـح مـعـشـر
الـيـهـيـئ من الزاـعـة، مـصـفـى المـصـفـى ومـصـفـى الـلـتـنـسـي ومـصـفـى
في الوـاع من الـفـلـكـة

مـصـفـى جـلـا شـوكـة

تـتـألف هـذه الـقـلـمـة من طـبـاقـة مـزـجـة بـالـصـابـيـع ويزـكـل
قـصـصـة بـعد الـقـصـصـة بـيـكـن من تـصـفـى الـصـابـيـع الـقـلـمـة
وـجـدـت صـابـوـه جـد من الـصـبـر مـعـشـر بـاصـفـى مـزـجـة
مـوضـع على طـبـاقـة كـبـيرة قـبـل وـجـد الـخـيـر في الـقـلـمـة
بـلـقـم الـخـيـر من لـقـمـة مـعـشـر من الـصـبـر مـعـشـر لـقـمـة
بـصـفـى في مـصـفـى

الـخـيـر هـذه الـطـبـاقـة لا تـسـتـأجـل إلى حـد لـن كل مـصـفـى
الـقـلـمـة مـعـشـر مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
الـطـبـاقـة مـعـشـر مـد كـل الـقـلـمـة مـد، وألـقـى كـلـه

هـذا الوـاع من الـقـلـمـة هو مـصـفـى مـد الـقـلـمـة لـأنه يـتـجـ
بـهـم لـسـتـأجـل مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
طـبـاقـة مـد الـقـلـمـة

خـيـراً لا مـصـفـى هـذه الـطـبـاقـة مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
مـد كـلـه مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى

الـسـيـاب مـد مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
مـد مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى

أما الـخـيـر مـصـفـى مـد الـقـلـمـة مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
مـد مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى

من حـد كـمـة لـقـمـة مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
مـد مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
جـلـقـة والـقـلـمـة مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى مـصـفـى
كـل مـصـفـى مـصـفـى

مائدة الرحلات

الهواء الطلق وإلى جانبها بعض الخضر والفاكهة. والمشروبات غالباً ما تكون من النوع الفلازي وبصير الفاكهة المعلب والقهوة والشاي اللذان يتم اعدادهما في المنزل ووضعهما في اوعية تحفظ الحرارة.

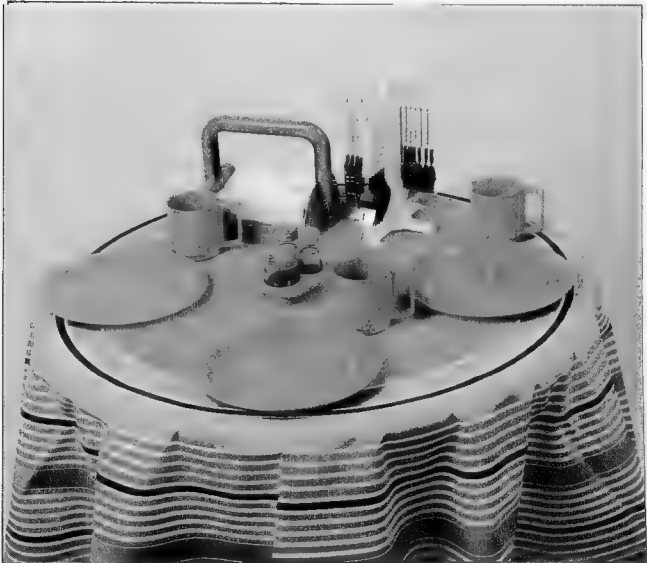
تُستعمل في الرحلات اوعية من بلاستيك، وادوات من كرتون بينها المصحون والكؤوس والشوك والسكاكين والخ... وكلها متوافرة في الاسواق، تستعمل مرة واحدة ثم يلقى بها.

المهم في وجبة الرحلات الا تحوي اطعمة صعبة التحضير او يستغرق تحضيرها وقتاً طويلاً يحرم المتنزهين من التمتع باجواء الطبيعة الحلوة.

كلمة رحلة تبعث في المخيلة مساحات خضراء وبنابيع صافية واشجاراً باسقة، وايضاً راحة البال وسلاط الطعام وما تخبئه في داخلها من مفاجآت.

قضاء يوم في احضان الطبيعة عادة قديمة وقد تطوّرت مستلزماتها مع الزمن، وصارت سهلة التحضير، عملية. اطعمة الرحلات يعتمد اكثرها على اللحوم الباردة والسندويشات، والعجة والدجاج والجبن والفطائر الباردة وانواع السلطات التي يشارك المتنزهون جميعهم في تحضيرها في اثناء الرحلة. والطويات المفضلة لانها وجبة الرحلة هي الناشفة، التي يسهل حملها.

يمكن ان تتألف وجبة الرحلة من اللحوم التي تشوى في





دعوة الى مطعم

كانت لطعام تيمثل رؤية من مطابخ بعض المطاعم الصغيرة التي كان يرتادها الصيادون، وارتفعت أصوات الطعام وكثر هدفه مع تطور الصناعة والتقنيات التي لم تعد تترك مجالاً لرواقها، فزالت الكلي لأحاف طعامهم وتناوله في منازلهم

ويشعر السيلجة وروبال النخل اكتسبت بعض الطعام شهرة عالمية ويؤكد مصدر كذا تعوي بعض الوصفات التي تمزجت بها وأن الانسان لطعام مشغل دائماً ولكنه بألفة الشئ، فقد تميز الاختلاف بالمشايخ في الضعيف، والخدمة مثلاً، والوضوء بالاصطفاء في العملاء، فهي أيضاً بالخدمة التي ربة القوي، وأمر الطعام طهيها ثم كثيراً واشتغالاً بعدد لأصناف إجاب عديدة، أما صاحب الدعوة لم علي سوري من مائدة بعد سحار بعد المقاسب لفرع الدعوة ويستوي مدغريون

على صاحب الدعوة أن رؤية في مطعم أو يشارف قائمة الطعام والفروع والمدير بارضاء الدافئة وأن يحرس على طلب الأضال الفنية بمشركه وربيتها فتدور منهجة عن الاحمال للترافرة عن مائدة عالية

من وجهت صاحب الدعوة سؤالاً مدغريون من حين إلى آخر عما إذا كان الطعام يرضيهم وإذا كانوا كثيراً يمتدحون أو يروح أصداً أو يقتسمون شيء كاللحج أو السير والنج

ويشرفون يصاحب الدعوة أن يتجشأ مسابقة المصمم خصوصاً ما ينطلق بعضاً في الصواب ويخلص من يتم دفع الحساب في مكان بعيد عن قائمة ويترك المدغريون

القدم المدعو على تنظيف آنية مائدة والكميات والمطوف الموضوعة أمامه محالاً لإجاب اندثة وعلى المدعو أن يمتدح الطعام المستحسن في المائدة ولا يطلب لطفاً سبب إعداده مظهراً مستحق وقتاً موزناً أو صفاتاً علمه بأهنية الشئ، وعليه أيضاً أن يمتنع عن اعتناء ما يُقدم إليه من طعام أو

دعوة الى مطعم



اشاعة المرح. هذا لا يعني الضحك بلا سبب او بصوت عالٍ يجذب الانتباه.

اذا صادف دخول احد معارف صاحب الدعوة الى المطعم فيُفترض فيه ان يقف ليسلم عليه ويعرفه الى مدعويه في حال لم يكن عددهم كبيراً.

تلك هي بعض القواعد الاساسية لاستضافة مدعوين في مطعم باللياقة اللازمة.

ما اختاره صاحب الدعوة مسبقاً من اصناف. وعليه الا يحاول استبدال هذه الاصناف بغيرها والا يذكر للشخص المجاور له اسماء مطاعم افضل من الذي هو فيه، والا يحاول معرفة قيمة الحساب من صاحب الدعوة.

في حال ترك امر اختيار المقاعد لحرية المدعوين يدعو المضيف اكبر المدعوين سنّاً للجلوس قريباً منه. ويتقضي آداب المائدة باستبعاد الهموم والمشاكل عن جو المائدة ومحاولة

وجبة في الهواء الطلق

أحدهما عميق، إذا كان الصساء احد اصناف الوجبة، ويجانب الصحنين كلس او كاسان.

تُزين المائدة بالازهار الطبيعية او بصفيحة رُتبت عليها انواع مختلفة من الخضر النضرة. اذا كانت الوجبة من نوع المصنف ولا تستدعي جلوس المدعوين حول مائدة، توضع الاطعمة كلها على المائدة بدءاً من المقبلات وانتهاء بالقهوة. وتوضع الصحنون وادوات المائدة على طرفيها مع ترك مساحة كبيرة في وسطها لوضع صحاف الطعام. الاصناف المختارة لمثل هذه الحفلات تكون عادة من النوع الخفيف وتضم طبقات اللحم الباردة ونوعين من السلطة وصنفين زيتيين وبعض الاجبان والفاكهة والمثلجات. من الاصناف المناسبة مثلاً، دجاج بالفن، مشاوي، وسائر الاصناف السهلة التحضير. وتقدم المشاوي سلخنة مع المقبلات والسلصات والسلطات المتنوعة.

من مصلحة ربة البيت ان ترتب المائدة قبل وصول المدعوين بحيث تتوفر لهم تماماً في اثناء الحفلة وتشاركهم المرح والاستمتاع.

اخيراً لا بد من وضع سلة كبيرة واثيقة بجانب المائدة، يلقي فيها الضيف الصحنون والكؤوس المستعملة.

استضافة الاصدقاء والمعارف لتناول الغداء او العشاء على شرفة كبيرة وفي حديقة منزل ريفي، تؤكد جواً مريحاً ومختلفاً عن الدعوات التقليدية في المنزل. ويصح هذا خصوصاً في حال كان عدد المدعوين كبيراً والمنزل لا يتسع لهم.

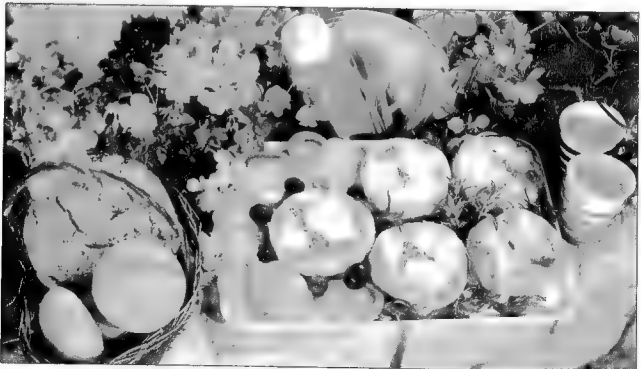
من الطبيعي ان يكون طابع الدعوة قروياً. فإذا توافر مكان لشوي اللحم مثلاً، فتكون الوجبة بأكملها من نوع «المشاوي» على الفحم، بدءاً بالمقبلات وانتهاء بالاطباق الرئيسية.

تعدّ لهذه المناسبات موائد واسعة وعريضة. يتم ذلك بجمع عدة طاولات او طاولة من النوع الذي يفتح فيزداد طوله وعرضه.

يمكن ان يكون المفرش من ورق او بلاستيك. ويسمح ايضاً باستعمال اطباق من بلاستيك او كرتون، من تلك التي يُستغنى عنها بعد استعمالها مرة واحدة. اما اذا استعملت اطباق زجاجية فيفضل ان تكون قروية الايحاء وزاهية الالوان.

الفضيات من شوك وملاعق وسكاكين تكون من النوع المستعمل في الوجبات العائلية اليومية.

في حال جلوس المدعوين حول المائدة تكون الادوات ملعقة وشوكة وسكين كبيرة لتناول الاطعمة، وشوكة وسكيناً صغيرين للحلويات والفاكهة. ويوضع امام كل مدعو صحنان



حفلة الأولاد



الحفلات الخاصة بالأولاد تتطلب عناية فائقة ودية في تنظيمها والتخطيط لها مسبقاً.

في أكثر الأحيان تكون المائدة من نوع المقصف ولا يجلس المدعوون حولها. هذا يناسب الأولاد الحريصين على حرية التصرف والحركة. وتقدم لهم اصناف سهلة التحضير وترضي أذواقهم من نوع شرائح اللحم مع المعكرونة أو البطاطا المقلية وقالب من الحلوى، تعرف الامهات بخبرتهن أي نوع منه يجتذب الأولاد.

مائدة الأولاد تكون في غاية البساطة وتوحي بالفرح والبهجة. مفروش الطاولة يجب ان يضج بالحياة وبالوان فرحة. وترتب عليه أطباق تناسبه بزخرفها والوانها وتكون من النوع الذي يستغنى عنه بعد استعماله مرة واحدة.

إذا كان موعد الهجبة ظهراً فعلى المضيئة ان تفكر في اعداد وجبة خفيفة للعصر مؤلفة من فنجان شوكولا سلخن او عصير فاكهة، مع بعض البسكويت. اما اذا كان الضيوف الصغار اصداقاً واقارب وكان موعد الحفلة بعد الظهر ولا مناسبة خاصة لها، كعيد ميلاد او ما شابه، فيمكن استعمال طاولة المطبخ اذا كان فسيحاً ويشجع الأولاد. هذا يوفر على ربة البيت تنظيف سجاد غرف الاستقبال واثاثها بعد الحفلة.

وفي هذه الحال يستعمل مفروش من ورق وعدد كبير من فوط الورق وكؤوس وأطباق وملاعق وشوك وسكاكين من بلاستيك.

الطعام المُقدم في هذه المناسبة يمكن ان يكون «سندويشات» من الجبن واللحوم الباردة مرتبة في سلال انيقة. وايضاً قطع صغيرة من البيززا والبريوش، وقالب تورتة محضري البيت كتورتة الشوكولا مثلاً. والمشروب يكون من النوع الغازي او عصير الفاكهة.

من الضروري وضع سلة في زاوية من الغرفة للأطباق والكؤوس، وكل انوات الطعام البلاستيكية التي يود الأولاد التخلص منها بعد استعمالها.

ويمكن تنظيم بعد الاعباب لتسليّة الأولاد وتخصيص هدايا او جوائز صغيرة لهم، فيكتمل فرحهم ويتبقى ذكرى الحفلات السعيدة حية في ذاكرتهم.

تحضير حفلة للأولاد مناسبة مهمة كمثل عيد الميلاد او نجاح احدهم في امتحان مدرسي، يتطلب جهداً كبيراً وتخطيطاً دقيقاً.

ينم استقبال الأولاد في غرفة الجلوس بعد رفع كل ما تصله ايديهم من تحف وادوات ثمينة معرضة للكسر. ويطوى

السجاد وتغطى المقاعد والوسائد بمفارش زاهية الالوان تحفظها من لمسات ايادي الاولاد.

توضع الطاولة في ركن من الغرفة، باعتبار ان الأولاد لن يجلسوا حولها، وتغطى بمفروش انيق يليق بالمناسبة ويُرَين وسطها باشياء ترمز الى المناسبة. الاطعمة المقدمة تكون كما يرغب الأولاد، أي من نوع «السندويشات» والاجبان واللحوم الباردة وقطع البيززا الصغيرة، وبالطبع الحلويات والتورتة المزيّنة بالسكر الملون. وتكون المشروبات غازية او انواع من عصير الفاكهة.

الصحن والكؤوس، يُستحسن ان تكون من زجاج لا يكسر لانها ثابتة اكثر من الادوات المصنوعة من بلاستيك.

لرية البيت دور كبير في الحفلات الخاصة بالأولاد، فهي تراقبهم وتخدمهم وتساعدهم في اختيار ما يروق لهم من اطعمة وفي سكب هذه الاطعمة في صحنونهم الخاصة. وتدعوهم ايضاً الى ممارسة العاب مُسلية وتوزع عليهم الهدايا.

الشرابات

الشرابات المنعشة عنصر أساسي على موائد الشرق خصوصاً، وكل بلدان العالم عموماً. فالشراب يروي العطش في الأيام الحارة، وبعض أنواعه يفتح الشهية، بينما يساعد بعضها الآخر على تسهيل هضم الطعام. يستحسن أعداد الشرابات في البيت، من عصير الفاكهة التي تنبت في المناخ المعتدل وتكون ثمارها شهية المنظر والمذاق. ويُعتبر عصير الفاكهة شراباً قيماً لما يحويه من فيتامينات ولذا فله حامل كل مزايا شمس الطبيعة الذهبية ومياهها الصافية وهوائها النقي. ويمكن مزج عصير عدة أنواع من الفاكهة لاغناء الشراب غذائياً ومذاقاً وروائحاً. على أن المزج يتبع تقنيات دقيقة، على ربة البيت أن تعرفها

قبل اقدامها على المغامرة، لتضمن النتيجة المرغوبة. وعليها أن تكون ملّمة بمحتويات الفاكهة من مواد قد تتفاعل اذا مُزجت فيفسد مذاقها وشكلها. لذلك افضل لها ان تتّبع تعليمات ونصائح الكتب المتخصصة في هذا المجال. ويمكن أيضاً حفظ الفاكهة بغليها مع السكر لتصبح سائلاً محليّ مُكثّفاً، يُحفظ مدة طويلة في زجاجات مغلقة بإحكام، ويُستعمل عند الحاجة بكميات قليلة تذوّب بالماء المثلج. قبل تذوق الشراب يتمتع الضيف نظره بشكل الكوب الذي يحتويه. من هنا اهمية ذوق ربة البيت في اختيار الاكواب الجميلة وتحديد نوعها المناسب لنوع المشروب. قد يكون الكوب من كريستال فاخر او من زجاج عادي، المهم ان يكون شفافاً يبرز زهو لون العصير ولا يحرم العين من التمتع بجانبه وبريقه.



الشرابات

شراب الورد

شراب الورد من المشروبات التي يقدم في أيام الصيف الحارة عند الاستجمام أثناء فترة التمتع بحسن الطقس مدة الطهي نصف ساعة

المقادير

- 400 غرامات من السكر
- أربع كؤوس من ماء الورد
- أربع كؤوس من الماء
- نصف ملعقة صغيرة من عسل النحل
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الورد
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الورد

التحضير

يؤخذ السكر يابس ويوضع مع عصير الورد في قدر كبير حتى تظهر الرغوة في السطح ويضاف الماء ببطء حتى يمتلئ القدر. يضاف الماء ببطء حتى يمتلئ القدر. يضاف الماء ببطء حتى يمتلئ القدر. يضاف الماء ببطء حتى يمتلئ القدر.

المصنوع من ماء الورد. يتلف لمدة من الزمن. يتلف لمدة من الزمن. يتلف لمدة من الزمن. يتلف لمدة من الزمن.



شراب الأناناس

شراب الأناناس، صنف إيطالي لذيذ المذاق، يقدم مبرداً.

عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة الطهو: نصف ساعة.

المقادير

○ كيلوغرام من الأناناس	○ كأسان من السكر
الطماطم المقشر	○ كأس من الماء

ويصفى بوضع قطعة من القماش فوق المصفاة ويترك مدة عشر ساعات حتى يذبل ماء الأناناس.

يضاف الى كل ليتر من العصير كأسان من السكر، يوضع الوعاء على النار ويترك حتى يغلي مدة عشر دقائق مع التحريك المستمر بملعقة خشبية. يرفع عن النار ويترك حتى يصير فاتراً. يعبأ في زجاجات معقمة تحفظ في مكان بارد ومظلم.

التحضير

يقسم الأناناس الى قطع صغيرة ويوضع في وعاء ويغمر بالماء ثم يترك على نار متوسطة حتى يذبل. يرفع الوعاء

شراب الرمان

شراب الرمان الحامض، يكسبه ماء الورد مذاقاً لذيذاً. يبرد بقطع من الثلج ويقدم.

عدد الأشخاص: ستة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: نصف ساعة.

المقادير

○ كيلوغرام من الرمان الحامض	○ ملعقة كبيرة من ماء الورد
○ سكر بحسب الحاجة	○ نصف ملعقة من ملون أحمر خاص بالطعام
○ قطع من الثلج مكشرة	

يُرفع عن النار ويصَّب في زجاجات نظيفة معقمة جافة. تترك هذه الزجاجات من غير غطاء حتى تبرد تماماً ثم تغطى.

تصب ملعقتان من الشراب في كأسين ويُمَلأ باقي الكأس بالماء، يحرك جيداً، يضاف الثلج ويضع قطرات من ماء الورد ويقدم.

التحضير

تنظف حبات الرمان من قشورها الصفراء حتى لا تكسب الشراب طعماً مرّاً. يعصر الحب المنظف باليد فوق مصفاة أو بآلة كهربائية خاصة ثم يصفى.

يضاف لكل كأس من العصير كأسان من السكر يوضع الخليط في وعاء نحاسي على نار قوية حتى يغلي ويحرك بملعقة خشبية من وقت إلى آخر، إلى أن يسمك، يترك الملون الأحمر الخاص بالطعام يحرك جيداً.

الرمان من الفاكهة شبه المدارية، ويحتوي على فيتامين سي، ويعتبر مصدراً مهماً لحمض الليمون. يؤكل طازجاً ويصنع منه ديس الرمان، بالإضافة الى استعماله للحصول على شراب لذيذ ومغش. أما قشر الرمان فيستعمل في الديباجة وصباغة الانسجة.

شراب الفراولة

شراب ايطالي لذيذ الطعم. يقدّم في المناسبات. يمكن تناوله مع الحلوى.

عدد الأشخاص: سبعة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ○ كيلوغرامان من الفراولة (الفريز) | ○ كيلوغرام ونصف الكيلوغرام من السكر |
| ○ أربع كؤوس من عصير الفراولة | ○ عصير ليمونة حامضة |

التحضير

تنقى حبات الفراولة الصغيرة الحجم وذات العطر الجذاب. تغسل الحبات بسرعة وتترك حتى تجف ثم توضع في مصفاة

ناعمة فوق وعاء نظيف من الفخار أو الزجاج. يضغط عليها بملعقة خشبية وتعصر ثم تغطى بقطعة من القماش الشفاف (الشاش) وتترك مدة يوم من دون أن تُمسّ. تزال الرغوة عن سطحها وتصفى من جديد.

يضاف السكر الى عصير الفراولة ويحرك على نار خفيفة حتى يذوب ثم تزال الرغوة. يصب العصير فوق الفراولة المصفاة.

يضاف عصير الليمونة ويحرك حتى يثقل. يترك حتى يبرد ثم يعبأ بالزجاجات.



شراب البرتقال

يطحن الكل جيداً، ثم يخلط مع العصير. او يوضع بشر البرتقال وقليل من السكر في قطعة قماش شفاف (شاش) داخل عصير البرتقال حتى يذوب المحلول.

طريقة اخرى لتحضير شراب البرتقال، تقضي بتقطيع البرتقال الى اربع قطع. تترك هذه القطع بالسكر لاستخراج العصير منها، وتترك منقوعة في عصيرها مدة خمس ساعات. يحسب الشراب بمعدل كيلوغرام من السكر لكل اربعة كيلوغرامات من البرتقال. يصفى العصير بمنخل ناعم، وتضاف اليه ملعقة متوسطة من بشر البرتقال ورشة صغيرة من الفانيليا.

يوضع المزيج على النار حتى يغلي مدة ثلاث ساعة. يُصَب في زجاجات معقمة. بعد أن يبرد، تقفل الزجاجات جيداً حتى لا يتسرب اليها الهواء. يُقدَّم شراب البرتقال بخلط ملعقتين كبيرتين منه في كوب من الماء مع الثلج، وتحفظ الزجاجات في الثلاجة بعد فتحها.

شراب منعش وغني بالفيتامينات. يمكن تناوله في الصباح. عدد الأشخاص: ستة، مدة التحضير: اربعون دقيقة، مدة الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

○ اربع كيلوغرامات من
البرتقال
○ كيلوغرام من السكر

التحضير

يُغسل ثمر البرتقال، ويغسل نصف كميته ثم يعصر ويصفى.
يوضع بشر قشر البرتقال مع قليل من السكر والعصير (كل كاس من عصير البرتقال كاس من السكر) في خلط كهربائي.

شراب الليمون

العصير، يحرك الكل باستمرار حتى يمتزج جيداً ويبدأ بالغليان.

يزع الشراب عن النار ويترك حتى يبرد. يعبأ في زجاجات معقمة ويحفظ.

تصب ملعقتان كبيرتان في كاس وتملأ الكاس بالماء البارد او بالماء والثلج ويقدم الشراب.

شراب الليمون الحامض المحلى. يحفظ في زجاجات معقمة ويقدم مبرداً بالثلج.

عدد الأشخاص: ستة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

○ كيلوغرامان من الليمون
الحامض
○ سكر بحسب كمية
عصير الليمون الحامض

التحضير

يحضر شراب الليمون بطريقة تحضير شراب البرتقال، لكن يُقدَّر لكل كاس من عصير الليمون كاس ونصف من السكر. يبشر نصف كمية الليمون. يوضع في قطعة قماش شفافة (شاش) ويستحب ثم يخلط المحلول المستحب بمزيج عصير الليمون والسكر.

هناك طريقة ثانية لتحضير الشراب: يوضع العصير على نار خفيفة. يذوب كيلوغرام من السكر في قليل من الماء ويصَب فوق

البرتقال فاكهة شهية ومفيدة لما يحويه من خصائص بدءاً من قشرته الخارجية وانتهاءً ببذره. للبرتقال تاريخ عريق في بلدان مختلفة. يقال مثلاً، ان حديقة الملك شاول الاول في انكلترا اشتهرت بالشجار البرتقال وان قيمة الشجرة الواحدة منها بلغت ٢٠ جنيتها.



تمر هندي



شراب التمر الهندي بماء الورد. يمكن تناوله مع البسكويت او
الطوى الناشفة.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة
الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

- كأس من التمر الهندي
- ثلثي كؤوس من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- ملعقتان صغيرتان من
ماء الورد او ماء الزهر

التحضير

يفسل التمر الهندي جيداً، يقطع قطعاً صغيرة ويوضع مع
كأسين من الماء على النار حتى يغلي، يُرفع ويترك حتى يبرد.
يصب في قطعة من الشاش، وتضاف اليه ست كؤوس من
الماء، يعصر بالضغط عليه حتى يرشح العصير ويترك حتى
يصفر لونه. يوضع في الثلاجة. يقدّم بعد اضافة السكر اليه
ويضع قهطرات من ماء الورد او ماء الزهر.

شراب الخوخ

صنف لذيق الطعم ومنعش. يقدّم مع الكعك في الامسيات
الحارة.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة
الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

- كيلوغرامان من الخوخ
- السكر بحسب كمية
عصير الخوخ
- رشمة من حمض الليمون

التحضير

يفسل الخوخ ويجفّف ثم يقطع الى قطع صغيرة. يزال منه

النوى ويعصر باليد او بخلّاط كهربائي. يضاف اليه السكر
بمقدار ثلاث كؤوس من السكر لكل كأسين من عصير الخوخ.

يوضع الوعاء الحاوي مزيج العصير والسكر على نار خفيفة
مدة ثلاث ساعة مع التحريك من وقت الى آخر حتى يذوب
السكر تماماً.

يضاف اليه حمض الليمون. يُقلّب ويرفع عن النار ويترك
حتى يبرد ثم يعبأ في اوعية زجاجية جافة ومعقمة.
تقلّل جيداً وتحفظ.

شرب الموز

شرب من خلاصة الموز وعصير الليمون الحامض والسكر.
تكتسبه الصبغة الصفراء لوناً جذاباً.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة.

التحضير

المقادير

يذوب السكر في الماء ثم تضاف إليه الصبغة. يوضع الكل على نار متوسطة حتى يغلي.
يضاف عصير الليمون ويترك مدة خمس دقائق. تزال الرغوة عن سطح المزيج.
يرفع المزيج وتضاف إليه خلاصة الموز ويترك حتى يبرد. يُعبأ بزجاجات وتختم حتى لا يتسرّب الهواء إليها وتحفظ.

- كيلوغرامان من السكر.
- نصف لتر من الماء
- نصف غرام من خلاصة الموز
- رشة من الصبغة الصفراء
- بضع نقاط من عصير الليمون الحامض

شرب التفاح

شرب منعش، له نكهة خاصة ولذيذة. يتجمد بارداً.
عدد الأشخاص: سبعة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: ربع ساعة.

التحضير

المقادير

يغسل التفاح ثم يقشر ويزال بزره ويعصر بمعصرة الفاكهة.
يضاف السكر إلى عصير التفاح بما يعادل ثلاث كؤوس ونصف من السكر إلى كأسين من العصير.
يوضع مزيج عصير التفاح والسكر في وعاء نحاسي على نار خفيفة مع التحريك حتى يذوب السكر تماماً.
يضاف حمض الليمون ويحرك بملقعة خشبية حتى يغلي.
يرفع عن النار ويترك حتى يبرد. يضاف إليه عطر التفاح.
يُصبّ الشرب في أوعية زجاجية نظيفة ومعقمة، تغلق بإحكام لمنع تسرب الهواء.

- ثلاثة كيلوغرامات من التفاح الطازج
- سكر بحسب كمية عصير التفاح
- رشة صغيرة من حمض الليمون
- نصف ملعقة صغيرة من عطر التفاح

يأتي التفاح في مقدمة الفاكهة المغذية والشافية. أنواعه كثيرة ومختلفة الألوان والأحجام والأشكال. يقال أن رعمسيس الثاني نشر زراعة التفاح في مصر ومنها انتقلت إلى أوروبا وحوض البحر المتوسط ثم إلى العالم أجمع. يحضّر منه شرب منعش يبعث النشاط. أما مربى التفاح فمن أطيب المربيات مذاقاً ولجملاً شكلاً ولوناً.



كوكتيل البطيخ الاصفر

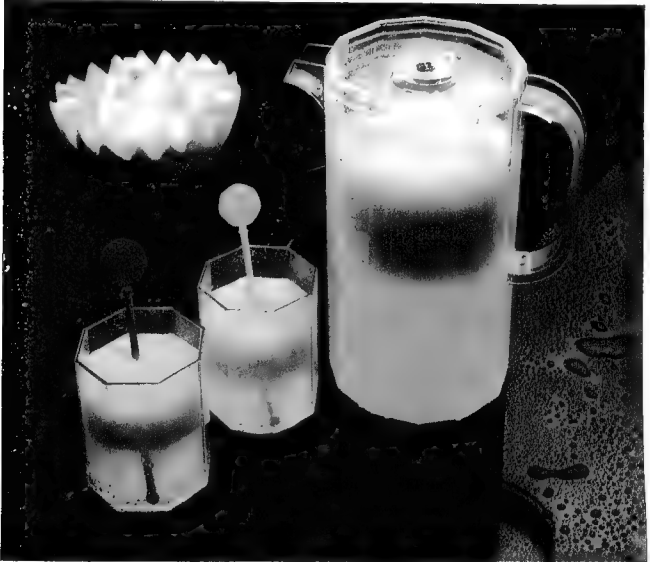
شراب البطيخ والدراق والآناس، من الاصناف الفرنسية المشهية. يُقدم في المناسبات.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة.

المقادير

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| ○ بطيختان صغيرتان | ○ ثلاث ملاعق كبيرة من السكر |
| ○ حبتان من الدراق | ○ قطع من الثلج مكسرة |
| ○ كأس من عصير الآناس | |

التحضير

يقشّر البطيخ وينزع بزره. يخلط لبّ البطيخ مع الدراق المقشر والمقسّم وعصير الآناس، ويوضع مع السكر وقطع الثلج في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يصبّ في نصف بطيخة صفراء بعد نزع بزرها ويقدم.



شراب الكرز

شراب طيب المذاق. يقدم مع البسكويت أو الطوى الناشفة.

عدد الأشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلاث ساعة.

المقادير

- كيلوغرام من الكرز
- ثلاثة أرباع كيلوغرام
- الناضج من السكر
- قطع من الثلج مكسرة

التحضير

يغسل الكرز ويجفف ثم يوضع في مصفاة ويمصر جيداً باليدين.

يمزج عصير الكرز المصفى بالسكر ويوضع على نار خفيفة حتى يذوب السكر تماماً في عصير الكرز ويترك حتى يثلي مرة واحدة.

يُصب في أوعية زجاجية معقمة وهو ساخن ويترك حتى يبرد. تنقل الزجاجات بأحكام منعاً لتسرب الهواء.

يقدم بوضع ملعقتين من الشراب في كأس يُملأ بالماء والثلج المكسر. تحفظ زجاجة الشراب في الثلاجة بعد فتحها.

شراب الجلاب

شراب منعش ومميز. يحضر من الليمون الحامض والزبيب المفروم ناعماً. يقدم مع الثلج المكسر.

عدد الأشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: أربعون دقيقة.

المقادير

- ربع كيلوغرام من الزبيب
- ثلث كؤوس من السكر الناعم
- الفنتا عشرة كأساً من الماء
- سبع حبات من الليمون الحامض

التحضير

تقطع أربع حبات من الليمون الى شرائح وتقتشر الحبات الباقية. ينزع بزر الزبيب ويغرم ناعماً قبل وضعه في الماء. يوضع الماء على النار ويضاف إليه الزبيب والسكر والليمون الحامض. يترك حتى يثلي على نار متوسطة مدة نصف ساعة.

يصب الشراب في وعاء زجاجي يقلل بأحكام ويترك مدة أربعة أيام على أن يترك مرتين في اليوم. يصلى شراب الجلاب بقطعة من الشاش ويحفظ في اوعية زجاجية مدة اسبوعين. يقدم مع الثلج المكسر.

الكرز من فصيلة الورديات، مهدد الأصلي إيران. ثمره كالخوخ، لكنه أصفر حجماً، اللونه تتراوح بين الأصفر والأحمر والبانجاني. يتوكل طويلاً ويدخل في تحضير بعض الشرابات والطويات. ينزع في جميع البلدان المعتدلة المناخ.



كوكتيل البطيخ الاحمر

شراب البطيخ والتين والموز والليمون الحامض. صنف فرنسي شهير. يُقدّم بارداً.

عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق.

التحضير

تقسم شريحة البطيخ الاحمر الى مكعبات صغيرة وتوضع في خلاط كهربائي. يُقشر التين ويوضع في الخلاط. يُقشر الموز ويقسم الى قطع صغيرة تضاف الى الخلاط مع قطع من الثلج المكسّر وعصير الليمون وقليل من الماء. يخلط الكل مدة دقيقتين. يُقدّم بارداً.

المقادير

- شريحة من البطيخ الاحمر
- حبتان من التين الناضج
- حبة من الموز
- عصير ليمونة حلوضة
- قليل من الماء
- قطع من الثلج المكسّر

المنقوع

شراب قمر الدين مع ماء الزهر. مفيد ومنعش. يقدّم في المناسبات.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة النقع: أربع ساعات.

المقادير

- شريحتان من قمر الدين
- خمس كؤوس من الماء
- ثلث كأس من ماء الزهر
- سكر بحسب الرغبة
- السلخن

توضع اللقطة في وعاء كبير مع ماء سلخن وتترك منقوعة مدة ثلاث إلى أربع ساعات حتى تذوب في الماء. يوضع المزيج في خلاط كهربائي مع السكر ويخلط مدة دقيقة إلى دقيقتين حتى يتماسك تماماً. يصفى المزيج بمصفاة دقيقة الثوب أو بقطعة من الشاش.

يضاف إليه ماء الزهر ويحرك جيداً. يوضع في الثلاجة حتى يبرد أو يقدم مع الثلج المكسّر.

التحضير

تقطع شرائح قمر الدين إلى قطع صغيرة، تغسل بالماء الساخن مرة أو مرتين.

شراب التوت

يوضع مزيج السكر وعصير التوت في وعاء فخاري جديد منعاً لتغير لونه. (لا يوضع هذا المزيج في ابي وعاء معدني). يوضع الوعاء على نار قوية ويحرك بملقعة خشبية باستمرار حتى يغلي جيداً مدة ثلاث ساعات. يرفع الوعاء عن النار ويحرك ليبرد ثم يعاد إلى النار ليغلي ثانية. يصب في زجاجات معقمة وجافة، وتترك مفتوحة حتى يبرد الشراب. تقلل الزجاجات وتحفظ.

يتميز شراب التوت بمذاقه اللذيذ. يقدّم مع البسكويت أو الحلوى.

عدد الأشخاص: ثمانية، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ثلاث ساعات.

المقادير

- كيلو غرامان من التوت
- السكر بحسب كمية
- الأسود
- كيلو غرام من التوت
- الأحمر
- عصير التوت

التوت عدة أنواع أشهرها النوع المعروف بـ«التوت الشامي»، والابيض المعروف بـ«المصري»، بـ«الطبي»، والاسود المعروف بـ«المصري». يتميز التوت بخصائص شافية وله اثر فعال في اطفاء الحرارة والعطش وفتح الشهية. يصنع منه مربى لذيذ الطعم وشراب منعش يقدّم مع الحلوى.

التحضير

يعصر التوت باليد في وعاء فخاري ثم يصفى بمصفاة مغطاة بقطعة قماش شفاف (شاش). يضاف مقدار كأسين من السكر إلى كل كأس من عصير التوت.

كوكتيل اناناس وبرتقال

شراب لذيذ الطعم، يُحلى ويُقدّم مع الثلج المكسّر.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق.

التحضير

يمزج الماء الغازي البارد (ماء الصودا) مع عصير الاناناس والبرتقال والليمون قبل التقديم وتُضاف اليه مكعبات الثلج. يصفى الكل بمصفاة من السلك دقيقة الثقوب. يمكن استبدال الماء بعصير الكريفون (كريب فروت) وإضافة صفار بيضة واحدة الى الكوكتيل مع رشّة صغيرة من الملح. يُحلى الشراب بحسب الرغبة ويحتفظ به في الثلاجة الى حين التقديم. يُقدّم مع الثلج المكسّر.

المقادير

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| ○ كاسان من عصير الاناناس | ○ كاسان من الماء الغازي |
| ○ أربع كؤوس من عصير البرتقال | ○ سكر بحسب الرغبة |
| | ○ عصير ليمونة حلوضة |
| | ○ قطع من الثلج مكسرة |

كوكتيل العنب

كوكتيل من عصير العنب والتفاح. من اصناف الشراب الفرنسي

الشهيرة. يُقدّم مبرداً بقطع الثلج.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

التحضير

تطحن حبة اللوز جيداً وتُضاف الى مزيج عصير العنب والتفاح. يخلط المزيج جيداً ثم تُضاف اليه قطع الثلج ويُقدّم بارداً.

المقادير

- | | |
|-------------------------|----------------|
| ○ ثلث كاس من عصير العنب | ○ قطع من الثلج |
| ○ كاس من عصير التفاح | ○ حبة من اللوز |

سورييه الفاكهة

التحضير

يمزج السكر بالماء ويوضع المزيج على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر ويغلي المزيج. يُترك على النار مدة خمس دقائق اخرى ثم يرفع ويترك حتى يبرد. يُضاف الى مزيج السكر والماء عصير الليمون وعصير الفاكهة المختارة.

يوضع الوعاء مدة ساعتين ونصف في قسم التجميد مع التحريك كل نصف ساعة حتى لا تتجمد محتوياته. توضع سبع كؤوس كبيرة في الثلاجة حتى تبرد تماماً. يُخفق بياض البيض في كأس ويُضاف اليه السكر بالتدريج حتى يصير كالثلج.

تصب «السورييه» في الكؤوس وتزيّن كل كأس بقليل من بياض البيض.

شراب الفاكهة المتنوعة من الاصناف اللذيذة والشهيرة، يُقدّم

مزيّناً ببياض البيض المخفوق.

عدد الأشخاص: سبعة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة

الطهو: عشر دقائق، مدة التبريد: ساعتان.

المقادير

- | | |
|---|--|
| ○ كاسان من السكر | ○ كاسان من عصير الكريفون او الكرز او الفراولة (الفريز) او البرتقال |
| ○ أربع ملاعق كبيرة من عصير الليمون الحامض | ○ بياض بيضة |
| ○ ملعقة كبيرة من السكر | |
| ○ كاسان من الماء | |



كوكتيل الحمضيات

التحضير

تُعصر أنواع الحمضيات كل على حدة وتصفى بمصفاة دقيقة الثقوب. يمكن إضافة قليل من الماء العادي أو الغازي. تمزج أنواع العصير الثلاثة وتحفظ في الثلاجة.

تُغَطس أطراف الكؤوس بعصير الليمون ثم بالسكر. يصب فيها العصير ويضاف الثلج. تزيّن بشرائح البرتقال وجبات الكرز.

يمكن الاستعاضة عن الكريفون بالليمون اليوسفي فيحضّر الشراب كالآتي: ثلث كميته من عصير الليمون الحامض والثلث الآخر من عصير البرتقال والثلث الباقي من عصير اليوسفي. تعصر أنواع الحمضيات كل على حدة وتصفى بمخلل دقيق الثقوب. يمكن إضافة قليل من الماء الطبيعي أو الغازي.

كوكتيل الفاكهة يحوي الكريفون والليمون الحامض والبرتقال والكرز. يُقدّم مبزداً بقطع الثلج. عدد الأشخاص: اثنا عشر، مدة التحضير: ربع ساعة.

المقادير

- ست كؤوس من عصير الكريفون (الكريب فروت)
- أربع كؤوس من عصير الليمون الحامض
- حبات من الكرز للتزيين
- كأسان من عصير البرتقال
- سكر بحسب الرغبة
- قطع من الثلج
- شرائح من البرتقال للتزيين



كوكتيل التفاح

شراب التفاح مع الليمون الحامض. يزين بشريحة من التفاح ويقدم مع الثلج المكسّر.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: عشر دقائق.

المقادير

○ نصف كيلوغرام من التفاح	○ قطعة من الليمون الحامض
○ شريحة من التفاح	○ ربع كأس من الماء الغازي
○ ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض	○ رشّة صغيرة من القرفة

التحضير

يعصر التفاح بمعصرة. تترك شريحة التفاح بقطعة الليمون حتى لا يسود لونها. يخلط عصير التفاح جيداً مع عصير الليمون والماء الغازي والقرفة. يصبّ في كأس التقديم ويّزين بشريحة من التفاح. يمكن أن يضاف اليه ثلج مكسّر.

كوكتيل الفراولة

كوكتيل الفريز والانتاناس والبرتقال. من اصناف الشراب الايطالي اللذيذة. يقدم مع البسكويت.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

○ كيلوغرام من الفراولة (الفريز)	○ كأس من عصير البرتقال المصفى
○ كأس من عصير الانتاناس المخلّب	○ قطع من الثلج

التحضير

تفصل حبات الفراولة بسرعة وتوضع في خلاط كهربائي مدة دقيقتين ثم يصفى عصيرها بمنخل دقيق الثقوب. يمزج جيداً مع باقي انواع العصير. يمكن اضافة الماء العادي او الغازي الى هذا العصير. يقدّم بارداً.

الموز فاكهة ضرورية لكل الناس في كل الاعمار. فالعجوز يأخذ منه حرارة وقوة، والطفل يستعين به على النمو، والحامل تستفيد من املاحه المعدنية الكثيرة، والرياض يستمد منه نشاطاً. يستعمل الموز في وجوه عدة منها طهوه مع الجيلاتين وقلبه مع الزبدة.



عرق سوس



يصب الماء وتقلب الصّرة من حين إلى آخر ثم توضع في الثلّاجة. يُقدّم الشراب بعد ست ساعات، محلىّ بالسكّر.

شراب مسحوق السوس. يتعلّب دقة في التحضير. يُقدّم بعد تبريده في الثلّاجة.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: ساعة.

المقادير

- كأس ونصف من مسحوق عيدان السوس
- عشر كؤوس من الماء
- نصف ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم
- قطعة من الشاش
- سكر بحسب الرغبة

التحضير

يوضع مسحوق السوس في قطعة نظيفة من قماش شفاف (شاش) ويضاف إليه قسم من بيكربونات الصوديوم. يصب مقدار كاسين من الماء على الخليط ويدهك جيداً حتى يصير لونه قاتماً. تضاف بيكربونات الصوديوم وتربط قطعة الشاش على شكل صّرة وتوضع في الاناء.

كوكتيل اليوسفي

شراب لذيذ الطعم وسهل التحضير. يُقدّم مع البسكويت والجلوى الناشفة.

عدد الأشخاص: اثنان، مدة التحضير: عشر دقائق.

المقادير

- كأس من عصير اليوسفي
- حبة من الليمون اليوسفي
- حبة من الاجاص
- نصف موزة
- ملعقة كبيرة من السكر
- قطع من الثلج

التحضير

تبشر حبة الليمون اليوسفي وتضاف الى كأس من عصير اليوسفي وحبة من الاجاص بعد تقشيرها، ومقدار نصف موزة مع ملعقة كبيرة من السكر. يخلط الكل في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يصب الخليط في كأس التقديم وتضاف إليه قطع الثلج.

الحلبة

شراب الحلبة بالسكر، صنف يشتهر به المطبخ العربي. يقدم ساخناً.

عدد الأشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.

التحضير

توضع ملعقة من الحلبة في الماء البارد على النار حتى يغلي الماء ويكتسب نكهة الحلبة وخلصتها.
يصفى ويحلى بالسكر بحسب الرغبة، يقدم ساخناً.
وبالطريقة نفسها يمكن تحضير القرفة والزهورات.

المقادير

- مقدار فنجان شاي من الماء
- ملعقة من الحلبة (نوع من البهارات)
- سكر بحسب الرغبة.

البزورات

شراب بزر البطيخ المطحون، من الاصناف السورية المميزة يقدم مبرداً بقطع الثلج.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ساعة، مدة الطهو: عشر دقائق.

المقادير

- كيلوغرام من بزر البطيخ الاصفر
- كأس ونصف من السكر
- قطع من الثلج مكسرة

التحضير

يغسل بزر البطيخ ويجفف، يحمص في مقلاة جافة على نار خفيفة حتى يصير لونه بنياً فاتحاً.

يترك البزر حتى يبرد ثم يطحن حتى يتحول الى مسحوق ناعم.

توضع قبضة من مسحوق بزر البطيخ في قطعة شاش، تنفخ في وهاء يهوي الماء ويضغط عليها بالاصابع مرات عدة حتى يستخرج المسحوق وينوب في الماء.

تكرر العملية حتى تنتهي كمية مسحوق بزر البطيخ. يضاف السكر ويبرّد الشراب بقطع الثلج ويقدم.

يلقب البطيخ الاصفر بـ"الشمام" او "القالبوز". يشبه البطيخ الاحمر بكونه يطفئ العطش. يؤكل طازجاً ويستعمل في صناعة المرببات ولعلاج الامراض الجلدية. ويمكن عصر البطيخ الاصفر للحصول على شراب منعش ولذيذ.



اليانسون

شراب الانيسون (اليانسون). يُقدّم ساخناً في ايام الشتاء الباردة ويضاف اليه السكر.
عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

التحضير

ينقى الانيسون من الشوائب، ويضاف الى الماء المغلي ويترك مدة قصيرة على نار خفيفة حتى تتسرب الى الماء نكهة الانيسون وخالصته.
يُصفى في اثناء صبه في الفنجان ويحلى بحسب الرغبة.

المقادير

- مقدار فنجان شاي من الماء
- ملعقة صغيرة من الانيسون (اليانسون)
- سكر بحسب الرغبة

شراب النعناع بالخيار

شراب مميز مكون من شراب النعناع الممزوج مع الخيار المقطع.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

التحضير

تقطع أوراق النعناع، تغسل جيداً، يغلى الماء ويضاف إلى أوراق النعناع الموضوعة في وعاء، مع مسحوق الزعفران. يوضع الوعاء على النار ويترك حتى يغلي، يرفع ويترك حتى يبرد، يصفى ويضاف السكر بحسب الرغبة ويوضع في الثلاجة حتى يبرد.
يقشر الخيار ويفرم فرماً ناعماً جداً يصب شراب النعناع في إناء زجاجي ويضاف إليه الخيار المفروم ومن ثم يقدم.

المقادير

- ربع حزمة من النعناع
- رشة صفيرة من مسحوق الزعفران
- خمس كؤوس من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- حبتان من الخيار
- خمس كؤوس من الماء

الكركية

شراب الكركية. من اصناف الشراب السعودي المميز. يحلى بالسكر ويقدم ساخناً.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

التحضير

تنظف اوراق الكركية من الشوائب. تغسل بقليل من الماء وتصفى.
توضع في وعاء مع الماء على نار متوسطة حتى يغلي الماء جيداً ثم يرفع عن النار ويصفى. يحلى بالسكر ويقدم ساخناً.

المقادير

- ثلاث ملاعق كبيرة من اوراق الكركية (كجراشي)
- خمس كؤوس من الماء
- سكر بحسب الرغبة



الشاي

شرب الشاي يقدّم دائماً مع قطع السكر أو الحليب (الكابتش) أو حليب الجبن المالح. يمكن شرب الشاي في الأوساط الباردة.

هذه الألبان حصة مده الشاي حليب وفائق

المقادير

- خمس كؤوس من
- مغلي الشاي
- نصف من الشاي أو
- نصف من الشاي

التحضير

على الماء في إبريق، يرفع من النار ثم يضاف إليه الشاي. يقدّم ساخناً مع قطع السكر أو الحليب (الكابتش) أو حليب الجبن المالح.

من الأفضل استخدام إبريق خاص لتجفيف الشاي وعدم استخدامه لتدخين آخر من الشاي، كما يستحسن أن يابس الشاي الإبريق بالماء الساخن ومن دون صابون لأن الشاي يتلذذ بالروائح.

يحتل الشاي مكانة شعبية في التراث الثقافي والديني. وقدّم وفق مراسم وتقاليد خاصة بكل بلد. فهو يقدم كعزّة للضيافة لدى الكثير من المجتمعات. بهلاً من الفلورة، ويحتضن الكثير من المجتمعات في الهند للتلذذ به. في بعض البلدان العربية فيلذذ مكانة جداً حتى يقرب منه من اسود حردة الشعبية لا يمتنعون بالأسفل من تناول الشاي لأنه يمدّ الجسم.





الشاي البارد

شاي مع عصير الليمون الحامض والفانيليا. من اصناف
الشراب الايطالي اللذيذ النكهة والمنعش. يقدم مع قطع الثلج
المكسرة.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة
الطهو: ربع ساعة.

التحضير

يحضر هذا النوع من الشاي بوضع عشر كؤوس من الماء
على النار حتى يغلي. تضاف ايكيس الشاي ويتابع الغلي مدة
دقيقتين. يرفع الوعاء عن النار ويغطى ويترك مدة ساعة
تقريباً.

يصب الشاي في ابريق ويضاف اليه السكر ويحرك حتى
يذوب كله في الشاي.

يضاف عصير الليمون والفانيليا. يحرك ويوضع في الثلاجة.
يقدم مع قطع الثلج المكسرة.

المقادير

- | | |
|----------------------|---------------------|
| ○ عشر كؤوس من الماء | ○ عصير ثلاث حبات من |
| ○ اربعة ايكيس صغيرة | الليمون الحامض |
| من الشاي او ملعقتان | ○ كأس من السكر |
| متوسطتان من الشاي | ○ رشّة صغيرة من |
| غير المغلف | الفانيليا |
| ○ قطع من الثلج مكسرة | |

الشاي بالبرتقال

شاي مثلج مع عصير البرتقال. يزيّن بشرائح الليمون الحامض ويقدم.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة التبريد: ساعة.

المقادير

- كأسان من الشاي الثقيل
- خمس كؤوس من الماء
- عصير ليمونتين
- حامضتين
- عصير خمس حبات من الغايزي
- سكر بحسب الرغبة
- البرتقال

التحضير

يُنوّب السكر في الشاي ويمزج مع عصير البرتقال والليمون والماء الغازي ثم يصبّ في قالب الثلج.
يُدخل إلى قسم التجميد ويترك حتى يجمد ويتماسك.
يُقدّم في كؤوس مزينة بشرائح الليمون أو البرتقال.

الشاي بالنعناع

شراب الشاي بالنعناع، صنف يتميز بنكهة خاصة. يقدم ساخناً.
عدد الأشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.

المقادير

- ملعقة صغيرة من الشاي
- كأس من الماء
- بضع أوراق من النعناع الأخضر أو الجاف
- سكر بحسب الرغبة

التحضير

يحضر الشاي بالطريقة العادية، لكل كأس من الماء، ملعقة صغيرة من الشاي. يضاف إليه قليل من النعناع الجاف أو بضع أوراق من النعناع الأخضر. يختلف مقدار النعناع بحسب الرغبة. يحلّى بالسكر ويقدم.

الشاي بالقرفة

شراب الشاي مع القرفة. يحلّى بالسكر ويقدم ساخناً.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة.

التحضير

يغلي الماء في وعاء مع القرفة مدة عشر دقائق. يرفع الوعاء عن النار ويضاف إليه الشاي. يترك مدة خمس دقائق ثم يقدم محلى بالسكر.

المقادير

- ست كؤوس من الماء
- ثلاث ملاعق صغيرة من الشاي
- عودان من القرفة
- سكر بحسب الرغبة

الشاي الأخضر بالنعناع

شراب الشاي الأخضر بالنعناع. يحلّى بالسكر ويقدم مملحاً
عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق.

التحضير

يُصب قليل من الماء المغلي في إبريق الشاي فوق أوراق الشاي الأخضر.
يلفخ الإبريق من مائه ثم يصب ماء مغلي فوق أوراق الشاي مع إضافة أوراق النعناع.
يحرك المزيج مدة أربع دقائق. يقدم محلى بالسكر

المقادير

- ثلاث كؤوس من الماء
- ملعقة كبيرة ونصف من الشاي الأخضر
- بضع أوراق من النعناع الأخضر
- سكر بحسب الرغبة

البابونج

شراب البابونج. من أصناف الشراب السوري التقليدي. يحلّى ويقدم.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: خمس دقائق.

التحضير

يفلى الماء في إبريق ويضاف إليه البابونج.
يفلى الإبريق ويترك يفلى على نار خفيفة مدة دقيقة حتى يصير لون السائل أصفر
يصفى في إناء صبه بالفنجان ويضاف إليه السكر بحسب الرغبة ويقدم.

المقادير

- ملعقة صغيرة من البابونج
- كأس من الماء
- سكر بحسب الرغبة

شوكولا شو

شوكولا مع الكاستر. تضاف عليه الفانيليا طعماً طيباً. يقدم ساخناً.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة.

التحضير

يمزج الشوكولا والماء والسكر والكاستر والملح ويوضع المزيج في وعاء على نار خفيفة مع التحريك المستمر. تقوى النار حتى يفلى الشوكولا مدة خمس دقائق مع الاستمرار في التحريك بملعقة خشبية. تخفف النار ويضاف اللبن ويحرك المزيج. يسخن الشراب من دون أن يفلى ثم تضاف الفانيليا. يرفع ويصب في فناجين ويقدم.

المقادير

- ثلاثة مربعات من الشوكولا المزة
- كأس من الماء
- رشة صغيرة من الملح
- سكر بحسب الرغبة
- ثلاث كؤوس ونصف من اللبن (الحليب)
- ملعقة كبيرة من الكاستر
- قليل من الفانيليا

كابوتشينو

شراب القهوة باللبن (الحليب) والكريما. يَزيّن بالكاكاو ويقدم ساخناً مع «الكرواسون».

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ○ نصف فنجان من قهوة
الاسبريسو الساخنة | ○ ربع فنجان من الكريما
الطازجة |
| ○ ربع فنجان من اللبن
(الحليب) | ○ رشّة من الككاو |
| | ○ سكر بحسب الرغبة |

التحضير

يصبّ اللبن فوق القهوة حتى ثلاثة أرباع الفنجان. توضع قهوة الكريما الطازجة وتزيّن بالكاكاو.
يحلّى الشراب بالسكر بحسب الرغبة ثم يقدم ساخناً.

كاكاو

شراب الكاكاو مع اللبن. يقدم ساخناً إلى جانب الحلوى.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

المقادير

- | | |
|----------------------------|--|
| ○ ملعقة صغيرة من
الككاو | ○ مقدار فنجان شاي من
اللبن (الحليب) |
| ○ سكر بحسب الرغبة | |

التحضير

يمزج الكاكاو مع قليل من اللبن البارد. يسخن باقي اللبن ويوصب فوقه مزيج الكاكاو على مدة دقيقتين.
يحلّى بحسب الرغبة ويقدم ساخناً.

فرابيه بالشوكولا

شراب الكاكاو مع اللبن (الحليب). يقدم بارداً في الأيام الحارّة.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| ○ ربع كأس من السكر | ○ كأس من اللبن
(الحليب) |
| ○ ملعقة كبيرة من الككاو | |
| ○ كأس من الثلج المكسّر | |

التحضير

يمزج اللبن (الحليب) مع السكر والككاو والثلج المكسر في خلاط كهربائي. يخلط المزيج مدة دقيقة. يصبّ في كأس طويلة ويقدم على الفور.



القهوة العربية

قهوة عربية لذيدة الطعم وسريعة التحضير. تقدم مع البسكويت والحلوى الناشفة.

عدد الأشخاص: واحد، مدة الطهو: خمس دقائق.

المقادير

- فنجان من الماء
- ملعقة صغيرة من القهوة المطحونة
- سكر بحسب الرغبة

التحضير

يجب ان تكون حبات القهوة الخاصة بتحضير القهوة العربية محمصة تمييزاً جيداً وغير محروقة ومطحونة طحناً ناعماً جداً.
الانضل مزج نوعين من البن بنسب متساوية. يمكن اضافة مسحوق حب الهال الى القهوة.

يسخن الماء في الركوة الخاصة بتحضير القهوة ثم تضاف اليه القهوة والسكر.
يغلى جيداً ويحرك بملقعة.
تكرر العملية ثلاث مرات ثم تصب القهوة في فنجان. وإذا كان عدد الفناجين أكثر من واحد يصب قليل من القهوة في كل فنجان ثم تُعبأ الفناجين.
تقدم القهوة ساخنة، اما كمية السكر فتكثر او تقل بحسب الرغبة.

قهوة بالقرفة

شراب القهوة بالقرفة. يزين بالكريمة المخفوقة. يضاف عليه جوز الطيب مذاقاً مميزاً.

عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

التحضير

يذوب السكر بالماء وتضاف القرفة والقرنفل. يوضع الكل على نار خفيفة حتى يغلي. يضاف البن ويترك مدة خمس دقائق اخرى مع التقليب حتى لا تطفو القهوة.
يمكن اضافة اللبن الى المزيج. يقدم ساخناً او بارداً ومزيناً بالكريمة المخفوقة. ينثر على سطحه قليل من مسحوق جوز الطيب.

المقادير

- ملعقة كبيرة من البن
- عودان من القرفة
- حبتان من القرنفل
- كأس من الماء
- سكر بحسب الرغبة
- رشمة من جوز الطيب

يمكن اعتبار القهوة شراباً عالياً، يتناولها الناس على اختلاف فئاتهم ولجناسهم. يعتقد ان موطنها الاصلي الحبشة ومنها انتقلت الى اليمن فسيلان وجواهر البرازيل. ويقال ان اول «مقهى» في التاريخ، افتتح في مدينة القسطنطينية في عهد السلطان سليمان الثاني سنة ١٦٦٠.



القهوة المرة

التحضير

تمزج القهوة مع الماء وحَبِّ الهال. تترك على نار خفيفة حتى تغلي مدة أربع ساعات ثم ترفع ويترك جانباً حتى ترسو القهوة في قعر الوعاء.

تضاف إليها حبات هال جديدة ويعاد غليها على نار خفيفة مدة ساعتين.

تترك القهوة الخشنة مرة ثانية لترسو في الأسفل. تصفى ويؤخذ سائل القهوة ويُسخن مع حب الهال ويقدم في فناجين خاصة بها على أن يوضع في كل فنجان قليل من القهوة الساخنة.

قهوة مرّة بحب الهال، يتطلّب هذا الصنف دقة في التحضير. تقدّم ساخنة.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة الطهو: ست ساعات.

المقادير

- ربع كيلوغرام من
- القهوة المطحونة خشناً
- ثماني كؤوس من الماء
- عشرون حبة من الهال
- (الهال) المفتوحة

القهوة الباردة

شراب ايطالي بارد، يقدم في الصباح أو بعد الظهر مع الكعك والدكرواسون.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة، مدة التبريد: نصف ساعة.

المقادير

- كأس من القهوة
- سكر بحسب الرغبة
- عشر كؤوس من الماء

التحضير

يغلي الماء على نار متوسطة. تضاف إليه القهوة مع التحريك المستمر حتى لا تقوى، وتغلي القهوة حتى تزول الرغبة عن وجهها.

تطفأ النار ويضاف نصف كأس من الماء البارد تدريجاً. يغطى الوعاء ويترك المزيج من دون تحريك مدة نصف ساعة. تصب القهوة ببطء في الابريق مع الحرص على عدم هزّ الراسب (الحل). يضاف السكر بحسب الرغبة.





شراب اللوز

شراب سوري لذيذ الطعم. يمكن تناوله مع الحلوى الناشفة.
يقدم في المناسبات، ولا يكتمل فرح إلا بتقديم شراب اللوز.
عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: ربع ساعة.

المقادير

- أربع كؤوس من عصير اللوز الجاهز
- اللبن (الحليب) البارد
- الثلج مكسرة
- الفواكه كاساً من

التحضير

يحضر هذا النوع من الشراب بمزج عصير اللوز مع اللبن والثلج في خلاط كهربائي. ويمكن مزج العصير واللبن وقطع ثلج مكسرة باليد. يصب في كؤوس ويقدم بارداً.

حليب مع الفاكهة

كوكتيل يحوي اللبن والقشدة وعصير الدراق والمشمش
والاجاص والفريز والخوخ الاحمر. يقدم بارداً.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ساعة.

المقادير

- خمس كؤوس من اللبن
- (الحليب) البارد
- حبتان من الدراق
- ثلاث حبات من المشمش
- حبتان من الاجاص
- قطع من الثلج
- كأس من الفريز
- (الفراولة) الطازج
- حبتان من الخوخ
- الاحمر
- نصف كأس من القشدة
- سكر بحسب الرغبة

التحضير

تغسل الفاكهة، تقشر وينزع منها النوى. يغسل الفريز
(الفراولة) سريعاً ويزال القسم الاخضر ويقطع الكل قطعاً
متوسطة الحجم.

يوضع الكل في خلاط كهربائي ويمزج مع الحليب والقشدة
والسكر حتى يشتد قليلاً. يصب في كؤوس ويقدم مع الثلج
المكسّر

حليب بالفراولة

شراب الفراولة والعسل واللبن: مغنّ ولذيذ. يزيّن بحبة من
الفريز ويقدم.
عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- خمس حبات من الفريز
- (الحليب) البارد
- نصف كأس من اللبن
- (الفراولة) الطازج
- ملعقة كبيرة من العسل

التحضير

يغسل الفريز بسرعة وينظف من رؤوسه الخضراء ثم
يوضع في خلاط كهربائي. يضاف اليه العسل واللبن ويخلط
المزيج جيداً مدة دقيقتين. يصب في كأس كبيرة ويزيّن بقطعة
كبيرة من الفريز.

حليب بالنعناع

شراب منعش لأيام الصيف الحارة، له نكهة مميزة. يقدم
مبرداً بقطع الثلج.
عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

التحضير

- كأس من اللبن
- (الحليب)
- ملعقة من الثلج المكسّر
- سكر بحسب الرغبة
- مملعتان كبيرتان من شراب النعناع

تصب مملعتان كبيرتان من شراب النعناع في كأس.
يضاف اليهما اللبن ثم يخلط المزيج. يوضع السكر بحسب
الرغبة مع ملعقة من الثلج المكسّر.

كوكتيل موز وحليب

شراب لذيذ والفان (الحليب) وقليل من الفستق من الأصناف السورية القليلة والشهيرة يأتى مع الشاي الأكثر عذبة الأصناف الشاي، مدة التحضير ربع ساعة

المقادير

- حبتان من لوز كبريتان
- حبات من الفستق
- كاسل من الفان
- حليب أو صمغ
- زبدة
- الحليب (البان)

التحضير

يقشر الفستق واللوز ويغسل الفستق قليلاً ثم يمسح باليد ويضع خليط لوز والفستق في خلاط كهربائي ويضاف اليهما الفان والسكر أو العسل ثم يضاف الحليب نصف الكمية ويضاف مع المزيج حتى يتجانس الكتل جيداً
يؤخذ نصف هذا المزيج من الكوكتيل من دون الفستق والبرش يمكن أيضاً إضافة صمغ صلب بنكهة حامض من مزيج الفان واللوز

صمغ الفستق يذوب في الماء في الجسم وهو كصمغ القصب طيف في سحابة صيدان الأوعية الدموية ويؤخذ من الماء القليل ويحترق شراب الفستق من اللوز واللوز الحامضات الشائعة والفاكهة في الأيام الحارة

حليب بالتفاح

عصير التفاح مع اللبن (الحليب) والسكر والفانيليا. يقدّم مبرداً بقطع التفاح.
عدد الأشخاص: اثنان، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- نصف كأس من اللبن (الحليب)
- نصف كأس من عصير التفاح البارد
- ملعقة صغيرة من السكر المطحون
- رشة من الفانيليا
- قطعة من التفاح مكشّرة
- صفار بيضة

التحضير

يُخلط صفار البيضة جيداً مع اللبن والسكر والفانيليا ثم يضاف عصير التفاح وتقطع التفاح. يصبّ في كؤوس ويقدّم.

شوكولا بالحليب

التحضير

تقطع الشوكولا الى قطع صغيرة وتترك في الوعاء في مكان دافئ حتى تذوب.
يترك مقدار ربع كأس من اللبن جانباً، ويوضع باقي اللبن على النار حتى يغلي. يضاف السكر ويحرّك حتى يمتزج. يرفع اللبن عن النار ويصبّ بالتدريج فوق الشوكولا المذوبة مع التحريك المستمر حتى يمتزج اللبن بالشوكولا.
يخفق صفار البيض مع الكورن فلور ويضاف اللبن البارد بالتدريج مع الاستمرار في التحريك. يصبّ مزيج اللبن والبيض فوق مزيج اللبن والشوكولا ويطهى الكل على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يغلي.
يصبّ في اقداح ويقدّم.

شراب الشوكولا باللبن. يقدّم ساخناً مع البسكويت والتوتيرات غير المحشوة.
عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهي: ثلاث ساعة.

المقادير

- كأسان من اللبن (الحليب)
- صفار بيضتين
- نصف كأس من السكر
- عشرين قطع من الشوكولا
- ملعقة صغيرة من كورن فلور (نشاء الذرة)



الفانيليا او الونيلة، نبته من فصيلة السحليات أصلها من امريكا الوسطى، تزرع بكثرة في بعض البلدان الحارة من القديمة والجديدة ثمرها ذكي الرائحة لطيفها. يستخرج منه مطيب للأطباق الحلوة.



حليب جوز الهند

شراب جوز الهند مع اللين (الحليب) وشراب النعناع. يقدم

مع الثلج المكسّر مزيناً بأوراق النعناع.

عدد الأشخاص: اثنان، مدة التحضير: عشر دقائق.

توضع في قعر كل كأس ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع.

يصبّ عليه نصف كمية مزيج اللين.

يحرك جيداً ويقدم مع الثلج المكسّر مزيناً بأوراق النعناع.

يمكن تحضير هذا النوع من العصير من دون إضافة شراب النعناع.

يستعاض عن الملعقتين الكبيرتين من شراب النعناع بجمّة من الموز أو التفاح.

يوضع الموز والتفاح وحليب جوز الهند والبشر واللين مع السكر والثلج في خلاط كهربائي مدة دقيقتين. يقدم بارداً.

يمكن أيضاً استبدال بشر جوز الهند بالقشرة الداخلية لثمرة جوز الهند بعد تقطيعها قطعاً صغيرة.

المقادير

- نصف كأس من حليب جوز الهند
- ملعقة كبيرة من بشر جوز الهند
- ثلج مكسّر
- أربع ملاعق كبيرة من شراب النعناع
- كأسان من اللين (الحليب) البارد
- أوراق من النعناع

التحضير

يمزج حليب جوز الهند والبشر جيداً مع اللين.



حليب بالبرتقال

شراب الحليب بالبرتقال، صنف إيطالي شهير يقدم مبرداً يقطع
الحر.

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- عصير برتقالة
- كأس من الحليب
- سكر صغيرة من
- عصير الليمون
- بشر قشر برتقالة
- سكر محبب الزينة
- ليمون من ليمون
- ليمون من ليمون

التحضير

يُمزج الحليب مع البرتقالة مع كأس من الحليب المبرّد ويضاف
عصير الليمون وعصير البرتقالة واحدة بمرحلتين مع السكر
جوداً يضاف السكر بحسب الرغبة مع القليل من السكر.

بسبب الحليب

شراب الحليب مكوّن من مسحوق الحليب الصافي إلى الحليب
(الحليب) يُقدم في الأيام الباردة مع الكوكاكولا، أو الحليب
الأنرجي، برز بلاتو وابتدئ.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة
التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- مسحوق الحليب
- سكر محبب الزينة
- الحليب
- مسحوق السكر
- ماء الزهر
- مسحوق السكر
- مسحوق السكر
- مسحوق السكر

التحضير

يوضع الحليب في دلو حلو ويضاف إليه السكر ويقلب
بمزيج مستمر حتى يذوب السكر ويترك المزيج في الدلو ويضاف إليه ماء
الزهر، يترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو
يترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو
يترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو
يترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو ويترك المزيج في الدلو

ليموناضة

في صيف الحار الجيد استمتع مع السكر معك هذه الشراب
من ماء الزهر القوي يقدح من الخاليج حشمت
لحم الاستحاض خمسة عدد الصنصن ربع ساعة هذه الصبر
حشمت دافق

تلقاير

اربع خشف من الصبر
الخاص
قاس من السكر
بالا ثوبس من ماء
مكشفت من الخاليج
نصف بقاق من ماء الزهر

الصنصن

فيص صاء الصبر الصنصن حشف م حشف موصح من
وقاء جرس صيف السكر وبرت في الخالصة هذه باله صاص و
حشمت يقدح السكر وبرت حشف الصبر
مخرج وقاء من الخالصة م مخرج حشف الصبر حشف
بصاف صاء وبرت الحشمت م موصح م موصح موصح حشف
وقاير من ماء الزهر

شراب الزنجبيل

مدر الزنجبيل والاعشاب حشف حشف الزهر وشم م
حشمت الصبر حشف
حشف الاستحاض خمسة عدد الصنصن حشف دافق هذه
الطوب ربع ساعة

تلقاير

حشمت ثوبس من ماء
الخاص
حشف من الزهر
مكشفت من الخاليج
سكر حشف الزهر

الصنصن

يوصع الزنجبيل و ماء والسكر والزهر الحشف من موصح
حشمت يقدح السكر حشف في ثوبس وشم حشف
مخرج من الحشف حشف في ثوبس وشم حشف
موصح في الحشف حشف حشف



شراب النعناع الأخضر

شراب النعناع الأخضر، من الشرابات السورية التقليدية.
يمكن إضافة الزعفران المطحون إليه.
عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: عشر دقائق.

التحضير

تفصل أوراق النعناع ثم توضع في وعاء. يصب فوقها الماء المغلي ويوضع الوعاء على النار حتى يغلي مدة دقيقة.
يصفى النعناع، يصب في كؤوس ويضاف إليه السكر بحسب الرغبة.
يمكن تحضير شراب النعناع بالنعناع الجاف المطحون عوضاً عن النعناع الأخضر.
يمكن أيضاً إضافة حبة مطحونة من الزعفران إليه.

المقادير

- خمس كؤوس من الماء
- عشرون ورقة من النعناع الأخضر
- سكر بحسب الرغبة

جرانيتا بالتوت

شراب التوت بعصير الليمون الحامض وبياض البيض. يُقدّم مع البسكويت.
عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: عشر دقائق، مدة الطهو: ربع ساعة، مدة التبريد: نصف ساعة.

التحضير

يفصل التوت بسرعة. يجهّف ثم يعصر ويصفى بالناعمل الناعم ويضاف إليه عصير الليمون.
يُنوّب السكر بالماء ويعطّر بالفانيليا ويترك على نار خفيفة مدة ربع ساعة مع تحريكه من حين إلى آخر. يرفع ويترك حتى يبرد، ثم يضاف الى عصير التوت. يخفق بياض البيضة بشوكة جيداً ويضاف الى المزيج. يُصب الكل في قالب الثلج ويوضع في قسم التجميد ويحرك من حين إلى آخر حتى يتماسك ويجمد قليلاً. يصب في كؤوس ويُقدّم.

المقادير

- كيلوغرام من التوت
- ربيع كيلو غرام من السكر
- رشّة من الفانيليا
- بيض بيضة
- حامضتين
- كأسان من الماء

الشاي المبهر

شاي لذيذ محضّر على الطريقة الهندية، تكثر فيه التوابل.
عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: خمس دقائق.

التحضير

يوضع الماء في وعاء ثم تضاف إليه البهارات ويغلي مدة خمس دقائق. يرفع عن النار ثم يضاف الشاي.
توضع ملعقة صغيرة من اللوز المفروم بداخل كل فنجان ثم يسكب الشاي فوق اللوز ويُعطى بالسكّر. يُقدّم ساخناً.

المقادير

- أربع كؤوس من الماء
- أربع حبات من الهال
- ملحلي
- قليل من الزعفران
- ملحقة صغيرة من
- ملحقتان صغيرتان من
- الشاي
- اللوز المفروم (جاف)
- رشّة صغيرة من
- سكر بحسب الرغبة
- القرفة

جرونادين شيك

كوكتيل من عصير الرمان والليمون الحامض والآنثلس مع ماء الصودا. شراب مميز يقدم مضافاً إليه الثلج المكسر. عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: عشر دقائق.

المقادير

- كأس من عصير الرمان
- الطلّج أو المحلول
- كأس من عصير الليمون
- الحامض
- كأس من عصير الآنثلس
- ماء الصودا
- كأس من الثلج المكسر

التحضير

يمزج عصير الرمان مع عصير الليمون وعصير الآنثلس جيداً. يضاف إليه الثلج المكسر. يصب المزيج في كأس كوكتيل طويل وتعبأ بقليل من ماء الصودا.

جرانيتا بالقهوة

قهوة محلاة بالسكر ومبردة بقطع الثلج. تُقدّم مزينة بالكريما المخفوقة.

عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: عشر دقائق.

التحضير

تخفق الكريما حتى تصبح شبة ومماسكة. يضاف إليها السكر الناعم ويمزج الكل حتى يذوب السكر تماماً داخل الكريما. يقسم الثلج الى قسمين ويوضع كل قسم في كأس كبيرة ويصب فوقه نصف القهوة الممزوجة مع السكر. يحرك وتوضع عليه الكريما.

المقادير

- أربعة فناجين من القهوة
- ربع كيلوغرام من الكريما الطليخة
- كأسان من الثلج المكسر
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- أربع ملاعق صغيرة من السكر

فزولاتو بالفاكهة

عصير إيطالي منعش وانيز يحوي فاكهة متنوعة ويقدم بارداً. عدد الأشخاص: أربعة، مدة التحضير: ربع ساعة.

المقادير

- حبة من الموز
- حبة من الدراق
- حبة من التفاح
- ثلاث حبات من المشمش
- كأس من الفراولة
- عصير برتقالة
- كأس من الكرز
- كأسان من الحليب
- سكر بحسب الرغبة
- ثلاث كؤوس من الثلج المكسر

التحضير

تغسل الفاكهة وتقطع وتزال عذبان الكرز ويذوره، تغسل الفراولة بسرعة، تصفى وتوضع مع الكرز في الخلاط الكهربائي فوق الموز المقطع إلى شرائح والتفاح والمشمش والدراق. أخيراً، يضاف السكر والثلج المكسر، يخلط المزيج مدة دقيقتين، يقدم في كأس كبيرة.

عيران

لبن زيادي مع الماء. ينوب فيه الثلج ويتجمد.

عدد الأشخاص: ثلاثة، مدة التحضير: عشر دقائق.

التحضير

يكون العيران كثيفاً أو خفيفاً، بزيادة أو انقاص كمية اللبن الرائب.

يضاف الملح الى اللبن، يصب عليه الماء بالتدريج ويخفق بملعقة أو بخلاط كهربائي.

تضاف قطع الثلج المكثّر ويخلط المزيج مدة ثوانٍ حتى ينوب الثلج بالعيران.

المقادير

- كأس ونصف من اللبن الزبادي
- ملح بحسب الرغبة
- قطع من الثلج مكثرة
- ثلاث كؤوس من الماء

شراب المشمش

شراب صحي ومغذٍ، يخلط مع الماء والثلج ويقدم.

عدد الأشخاص: عشرة، مدة التحضير: نصف ساعة، مدة الطهو: ربع ساعة.

التحضير

يفسل المشمش وتنزع نواته ثم يعصر ويصفى. يضاف السكر بمعدل ثلاث كؤوس من السكر لكل كأسين من عصير المشمش ويوضع المزيج على نار خفيفة ويحرك حتى ينوب السكر تماماً في عصير المشمش. يضاف عصير الليمون يترك يغلي مدة عشر دقائق ثم يُرفع عن النار ليبرد. يعبأ في زجاجات نظيفة، تغفل جيداً وتحفظ.

المقادير

- كيلوغرام من المشمش الطازج
- عصير نصف ليمونة
- السكر بحسب كمية العصير
- حامضة

الميفات المحمّر

شراب الميفات والمشمس المحمص. يحلى بالسكر ويقدم مزيناً

بقليل من البندق المحمص والمفروم.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: خمس دقائق، مدة الطهو: نصف ساعة.

التحضير

يحمص المشمس بالسمن قليلاً، يضاف اليه الميفات ويحرك الكل على نار خفيفة حتى يصير لون الميفات ذهبياً. يُرفع عن النار ويضاف اليه الماء تدريجاً مع التحريك المستمر.

يحلى الميفات بالسكر ويعاد الى النار حتى يغلي تماماً وتكثّر تحلته بالسكر.

يُصب في فناجين ويزين وجهه بقليل من البندق المحمص والمفروم.

يمكن اعداد شراب الميفات باضافة الميفات الى الماء ويضعه على النار بعد تحريكه مع السكر. يَلْبَب باستمرار حتى يصير سميكاً. يقدم ساخناً.

المقادير

- ملعقتان كبيرتان من الميفات
- ملعقة كبيرة من سمن نباتي
- خمس كؤوس من الماء
- ملعقة صغيرة من السمس
- ملعقة كبيرة من البندق المحمص والمفروم خشناً
- سكر بحسب الرغبة





جرانيتا بالنعناع

التحضير

يُمزج شراب النعناع بخلاط مع السكر والثلج المكسّر مدة دقيقة.

يصبّ في كأس ويقدم.

يمكن تحضير اصناف مختلفة من الجرانيتا بمختلف انواع الشراب وبالطريقة نفسها مع مراعاة اضافة السكر بحسب الحاجة.

شراب النعناع بالسكر والثلج المكسّر. يقدم مع «الكواسون».

عدد الأشخاص: واحد، مدة التحضير: خمس دقائق.

المقادير

- ملعقتان كبيرتان من شراب النعناع
- قطع من الثلج مكسرة
- سكر بحسب الرغبة

جرانيتا بالليمون

شراب الليمون الحامض بالسكر الناعم. صنف لذيق المذاق.

يقدم مع الحلوى.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: ربع ساعة، مدة الطهي: خمس دقائق، مدة التبريد: نصف ساعة.

التحضير

يذوّب السكر في مقدار أربع كؤوس من الماء الفاتر. يبشر الليمون ويحتفظ بالبشر ثم تعصر الليمونتان.
يُغلى مقدار كأس من الماء مع بشر الليمون ويمزج مع عصير الليمون ومزيج السكر والماء.
يصفى الكل ويصبّ في قالب الثلج ويوضع في قسم التجميد حتى يتماسك. يصبّ في كؤوس ويقدم.

المقادير

- حبتان من الليمون الحامض
- ثلاثة أرباع كأس من السكر الناعم
- خمس كؤوس من الماء

السوبيا

شراب سعودي هو مزيج من الخبز والسكر والماء والتمر المقطع. تضاف اليه القرفة والهال ويقدم بارداً.

عدد الأشخاص: خمسة، مدة التحضير: نصف ساعة.

التحضير

يقطّع الخبز قطعاً صغيرة ويوضع مع السكر والماء والتمر المقطع في زجاجة.
تغطى الزجاجة بإحكام ويترك مدة سبع ساعات حتى يذوب الخبز تماماً في الماء.
يخلط الكل بخلاط كهربائي حتى يتجانس المزيج، ثم يصفى بمنخل دقيق الثقوب ويترك مدة سبع ساعات أخرى.
يوضع المزيج في الثلاجة بعد أن تضاف اليه القرفة والهال. يخلط قبيل التقديم ويقدم بارداً.

المقادير

- ست كؤوس من الماء
- رغيف من الخبز
- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الهال
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- حبة من التمر

التزيين

٨٠	تزيين الحلويات
٨٢	صنع القمع
٨٣	التزيين بالسكّر
٨٤	التزيين بالشوكولا
٨٨	أشكال التزيين

أصول الاستقبال

٩٤	توجيه الدعوة
٩٦	قواعد عامة
١٠٠	الطبخ المبرمج
١٠٢	استقبال الضيوف
١٠٦	الخدمة على المائدة
١٠٧	الإطار المناسب
١٠٨	آداب المائدة
١١٠	ترتيب الفضيّات
١١٤	ترتيب القوط
١١٨	طرق تقديم بعض الأطعمة
١٢٢	تزيين المائدة
١٢٦	مائدة الفطور
١٢٨	مائدة المائدة
١٢٩	مائدة لشخصين
١٣٠	مائدة الولايم
١٣٢	مائدة الولايم المفتوحة
١٣٦	مائدة الرحلات
١٣٨	دعوة إلى مطعم
١٤١	وجبة في الهواء الطلق
١٤٢	حفلة الأولاد

الشربات

١٤٥	شراب الورد
١٤٦	شراب الأناناس
١٤٦	شراب الرمان

٤	ادوات التزيين
٦	التزيين بالخضر
٨	التزيين بالطماطم
١٢	التزيين بالفجل
١٥	التزيين بالأرضي شوكي
١٦	التزيين بالفطر
١٨	التزيين بالجزر
٢٣	التزيين بالخيار
٢٨	التزيين بالبصل
٣١	التزيين بالملفوف
٣٢	التزيين بالبطاطا
٣٤	التزيين بالفليفلة
٣٧	التزيين بالكوسا
٣٨	التزيين باللفت
٣٩	التزيين بالباذنجان
٤٠	التزيين بالقرنبيط
٤١	التزيين بالخس
٤٢	التزيين بالفاكهة
٤٤	التزيين بالتفاح
٤٧	التزيين بالفراولة
٤٨	التزيين بالبطيخ الأصفر
٥٠	التزيين بالكايوي
٥١	التزيين بالكرفوف
٥٢	التزيين بالأفوكادو
٥٣	التزيين بالبرتقال
٥٤	التزيين بالليمون
٦١	التزيين بالعنب
٦٢	التزيين بالبيض
٦٨	التزيين بالعجين
٧٠	التزيين بالمعكرونة
٧٧	التزيين بالزبدة
٧٨	التزيين باللحم

١٦٩	كاكاو
١٦٩	فرايبه بالشوكولا
١٧٢	القهوة العربية
١٧٢	قهوة بالقرفة
١٧٣	القهوة المرة
١٧٣	القهوة الباردة
١٧٤	شراب اللوز
١٧٥	حليب مع الفاكهة
١٧٥	حليب بالفراولة
١٧٥	حليب بالنعناع
١٧٦	كوكتيل موز وحليب
١٧٨	حليب بالتفاح
١٧٨	شوكولا بالحليب
١٧٩	حليب جوز الهند
١٨٠	حليب بالبرتقال
١٨٠	سحطب
١٨٣	ليموناضة
١٨٥	جرانيتا بالنعناع
١٨٥	جرانيتا بالليمون
١٨٥	السوييا
١٨٦	عيران
١٨٦	شراب المشمش
١٨٦	الميفات المحمر
١٨٨	شراب النعناع الأخضر
١٨٨	جرانيتا بالتوت
١٨٨	الشاي المبهر
١٨٩	جرانيتا بالقهوة
١٨٩	فرولاتو بالفاكهة
١٨٩	جرونادين شيك

١٤٧	شراب الفراولة
١٤٨	شراب البرتقال
١٤٨	شراب الليمون
١٥٠	تمر هندي
١٥٠	شراب الخوخ
١٥١	شراب الموز
١٥١	شراب التفاح
١٥٢	كوكتيل البطيخ الأصفر
١٥٣	شراب الكرز
١٥٣	شراب الجلاب
١٥٤	كوكتيل البطيخ الأحمر
١٥٥	المنقوع
١٥٥	شراب القوت
١٥٦	كوكتيل أناناس وبرتقال
١٥٦	كوكتيل العنب
١٥٦	سورييه الفاكهة
١٥٨	كوكتيل الحمضيات
١٥٩	كوكتيل التفاح
١٥٩	كوكتيل الفراولة
١٦٠	عرق سوس
١٦٠	كوكتيل اليوسفي
١٦١	الحلبة
١٦١	البزورات
١٦٢	اليانسون
١٦٢	شراب النعناع بالخيار
١٦٢	الكركديه
١٦٥	الشاي
١٦٦	الشاي البارد
١٦٧	الشاي بالبرتقال
١٦٧	الشاي بالنعناع
١٦٧	الشاي بالقرفة
١٦٨	الشاي الأخضر بالنعناع
١٦٨	البابونج
١٦٨	شوكولا شو
١٦٩	كابوتشينو

